MC32F604TCT

תנור מיקרוגל

הוראות הפעלה ושימוש

שים לב, כי האחריות של Samsung אינה מכסה קריאות שירות שמטרתן קבלת הדרכה על אופן הפעלת המוצר, תיקון של התקנה לא נאותה, או ביצוע פעולות רגילות לניקוי או תחזוקה.

Planet First 100 % Recycled Paper

מדריך זה מודפס על - גבי 100 % נייר ממוחזר.

דמיין את האפשרויות

תודה שרכשת מוצר זה של Samsung.
לקבלת שירות מלא יותר, רשום את המוצר בכתובת

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 1 2013-12-16 3:20:17

שימוש בחוברת הוראות זו

זה עתה רכשת את תנור המיקרוגל של SAMSUNG. מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב על בישול באמצעות תנור המיקרוגל:

- אמצעי בטיחות
- אביזרים וכלי בישול מתאימים
- עצות שימושיות לבישול
- עצות לבישול

מקרא הסמלים והסימנים

אזהרה	סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים **לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות**.
זהירות	סכנות או נוהלי שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום **לפגיעה גופנית קלה או לנזק לרכוש**.

אזהרה; סכנת שריפה	אזהרה; משטח חם
אזהרה; חשמל	אזהרה; חומר דליק
אל תנסה לבצע.	אל תיגע.
אל תפרק.	ציית להוראות בקפידה.
נתק את תקע החשמל מהשקע בקיר.	ודא שההתקן מוארק למניעת התחשמלות.
פנה למרכז השירות לקבלת עזרה.	הערה
חשוב	

הוראות בטיחות חשובות

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.

⚠ אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד)

אזהרה: אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על - ידי איש מקצוע מוסמך.

אזהרה: כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.

אזהרה: אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ.

מכשיר חשמלי זה נועד לשימוש ביתי בלבד.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 2 2013-12-16 3:20:18

אזהרה: מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.

השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.

תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפציעה, הצתה או שריפה.

במקרה של פליטת עשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן.

אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל.

אזהרה: יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות.

אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל.

יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרוונים וכלי רכב דומים.

מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 3 2013-12-16 3:20:18

- יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי.
- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.
- **אזהרה:** אין לחמם נוזלים או סוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ;
- אין לנקות את המכשיר בהתזת מים.
- יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובגובה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה.
- לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו.
- אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתק מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב.
- יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.
- תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון.

⚠ אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד) - אופציונלי

- **אזהרה:** כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על - ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.
- במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים.
- **אזהרה:** חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים.
- אין להשתמש בניקוי בקיטור.
- **אזהרה:** ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.
- **אזהרה:** המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו.
  יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 4 2013-12-16 3:20:18

- מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.
- אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.
- הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.
- הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.
- הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

מוצר זה הוא ציוד ISM מקבוצה 2, Class B. ההגדרה לקבוצה 2 כוללת את כל הציוד תעשייתי, מדעי ורפואי (ISM) שבו אנרגיית גלי רדיו נוצרת במכוון ו/או משמשת בצורת קרינה אלקטרומגנטית לטיפול בחומר, וכן ציוד לעיבוד על ידי פריקה חשמלית (EDM) וציוד לריתוך בקשת חשמלית.

ציוד בדירוג Class B מתאים בהגדרתו לשימוש בסביבה ביתית ובמוסדות הקשורים ישירות לרשת אספקת חשמל במתח נמוך המספקת חשמל ביתי לבנייני מגורים.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 5 2013-12-16 3:20:18

התקנת תנור המיקרוגל

הנח את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה.
המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.

1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרווח אוורור הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומהצדדים ו - 20 ס"מ מעליו.
2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל.
3. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת. ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות.
   (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)
4. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.
למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מוארק כהלכה.

אל תתקין את המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור. יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מאריך התואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.

ניקוי תנור המיקרוגל

יש לנקות בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע הצטברות של שומן וחלקיקי מזון:

- משטחים פנימיים וחיצוניים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים
  (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

ודא תמיד כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.

אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

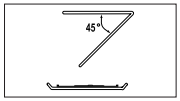
1. נקה את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית רכה ומי סבון פושרים. שטוף וייבש.
2. הסר נוזלים שניתזו או כתמים מהמשטחים הפנימיים של המיקרוגל באמצעות מטלית טבולה במי סבון. שטוף וייבש.
3. כדי לרכך שאריות מזון שהתקשו ולהסיר ריחות לא נעימים, הנח כוס מיץ לימון מדולל במיקרוגל וחמם למשך 10 דקות בדרגת עוצמה מרבית.
4. בעת הצורך, שטוף את הצלחת הבטוחה לשימוש במדיח כלים.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 6 2013-12-16 3:20:19

אל תשפוך מים על פתחי האוורור. **לעולם** אל תשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממסים. היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מחלקיקים:

- להצטבר
- להפריע לדלת להיסגר כהלכה

נקה את חלל תנור המיקרוגל לאחר כל שימוש בעזרת חומר ניקוי עדין, אך אפשר לתנור המיקרוגל להתקרר לפני הניקוי כדי להימנע מפגיעה גופנית.



בעת ניקוי החלק העליון בחלל המיקרוגל, רצוי לכופף את גוף החימום ל - ° 45 ורק אז לנקותו.
(בדגם בעל גוף חימום מסתובב בלבד)

אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל

לפני אחסון תנור המיקרוגל או מסירתו לתיקון יש לנקוט מספר אמצעי בטיחות.

אין להשתמש במיקרוגל אם נגרם נזק לדלת או לאטמי הדלת:

- ציר שבור
- אטמים בלויים
- מסגרת המיקרוגל מעוותת או כפופה

רק טכנאי שירות מוסמך לתיקון מיקרוגל רשאי לבצע תיקונים במכשיר

לעולם אל תסיר את המסגרת החיצונית מהמיקרוגל. אם המיקרוגל פגום וזקוק לתיקון או אם יש לך ספק לגבי מצבו:

- נתק את המכשיר מהשקע בקיר
- פנה למרכז שירות לאחר מכירה הקרוב ביותר

אם ברצונך לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.

הסיבה : אבק ולחות עלולים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.

תנור מיקרוגל זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.

מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה.
פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 7 2013-12-16 3:20:19

אזהרה				
רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי.	✓	✓	✓	✓
אל תחמם נוזלים ומזון אחר במיכלים אטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל.	✓	✓	✓	✓
למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בהתזה של מים או קיטור בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
אל תתקין מכשיר זה - בקרבת תנור, חומר דליק; במיקום לח, שמנוני או מאובק, במיקום החשוף לאור שמש ישיר ומים או במיקום מועד לדליפת גז; על משטח לא ישר.	✓	✓	✓	✓
יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים.	✓	✓	✓	✓
הסר בקביעות חומרים זרים כגון אבק או מים מנקודות החיבור והמגעים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה.	✓	✓	✓	✓
אל תמשוך או תכופף יתר על המידה את חוט החשמל ואל תניח עליו חפצים כבדים.	✓	✓	✓	✓
במקרה של דליפת גז (כגון גז פרופן, גז בישול וכולי), אוורר מיד מבלי לגעת בתקע החשמל.	✓	✓	✓	✓
אל תיגע בתקע החשמל בידיים רטובות.	✓	✓	✓	✓
אל תכבה את המכשיר החשמלי על - ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל.	✓	✓	✓	✓
אל תכניס אצבעות או עצמים זרים, אם חומר זר כלשהו כגון מים חודר למכשיר, נתק את התקע מהחשמל ופנה למרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המכשיר.	✓	✓	✓	✓

אל תניח את המיקרוגל על חפץ שביר כגון כיור או חפץ זכוכית.	✓	✓		
אל תנקה את המכשיר באמצעות בנזן, מדלל, אלכוהול, חומר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.	✓	✓	✓	✓
ודא כי מתח החשמל, התדר והזרם זהים לאלה המצוינים במפרטי המוצר.	✓	✓		✓
חבר כהלכה את תקע החשמל לשקע בקיר. אל תשתמש במתאם שקע, בכבל מאריך או בשנאי חשמלי.	✓	✓	✓	
אל תתלה את כבל החשמל על חפץ ממתכת, אל תתחוב את כבל החשמל בין עצמים או מאחורי המיקרוגל.	✓	✓	✓	
אל תשתמש בתקע חשמל פגום, כבל חשמל פגום או שקע רופף בקיר. אם תקע החשמל או כבל החשמל ניזוקו, פנה אל מרכז השירות הקרוב.	✓	✓	✓	✓
אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המיקרוגל.	✓	✓		
אל תניח חפצים על המיקרוגל, בתוכו או על הדלת שלו.	✓	✓	✓	
אל תרסס חומר נדיף כגון מדביר חרקים על משטח המיקרוגל.	✓	✓		
אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המיקרוגל. נקוט משנה זהירות בעת חימום תבשילים או משקאות המכילים אלכוהול שכן אדי אלכוהול עלולים לבוא במגע עם חלק חם במיקרוגל.	✓		✓	✓
בעת פתיחה וסגירה של הדלת, יש להרחיק ילדים מהאזור, אחרת הם עלולים להיתקל בדלת או אצבעותיהם יכולות להיתפס בה.	✓	✓	✓	✓

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 8 2013-12-16 3:20:22

אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל; כדי למנוע מצב זה יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר כיבוי המיקרוגל כדי שהטמפרטורה תוכל להתאזן. ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. במקרה של כוויה, פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות: • טבול את האזור שנכווה במים קרים למשך 10 דקות לפחות. • חבוש בתחבושת נקייה ויבשה. • אל תמרח על האזור קרם, שמן או תחליב כלשהו.	✓	✓	✓	✓

זהירות				
השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל; אל תשתמש במיכלי מתכת, צלחות וכלי הגשה עם עיטורי זהב או כסף, שיפודים, מזלגות וכדומה. הסר חוטי קשירה ממתכת משקיות נייר או פלסטיק. הסיבה: עלול להיווצר ניצוץ חשמלי שיכול לגרום נזק למיקרוגל.	✓		✓	✓
אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי לייבש ניירות או בגדים.	✓	✓	✓	✓
חמם כמויות קטנות של מזון למשך פרקי זמן קצרים כדי למנוע חימום יתר ושריפת מזון.	✓		✓	✓
אל תטבול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים והרחק את כבל החשמל ממקור חום.	✓	✓		
אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם בקבוקים, צנצנות או מיכלים אטומים או סגורים בואקום, אגוזים בקליפתם, עגבניות שלמות וכדומה.		✓	✓	✓
אל תכסה את פתחי האוורור בבד או בנייר. הם עשויים להתלקח מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, ויישאר כבוי עד שיתקרר במידה מספקת.	✓	✓		
השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת תבשיל מהמיקרוגל למניעת סכנת כוויות.		✓		

ערבב נוזלים באמצע החימום או בתום החימום, והמתן לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה, למניעת התפרצות נוזל רותח.			✓	
בזמן פתיחת הדלת עמוד במרחק של כ - 1/2 מטר מהמכשיר בשל אוויר חם או אדים הנפלטים מהמכשיר ועלולים לגרום לכוויות.			✓	
אל תפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריק. תנור המיקרוגל ייכבה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות. אנו ממליצים להניח כוס מים בתוך המיקרוגל בכל עת כדי לקלוט אנרגיית מיקרוגל במקרה שתנור המיקרוגל יתחיל לפעול בשוגג.	✓			✓
התקן את המיקרוגל בהתאם למרווחים המצוינים במדריך זה. (ראה 'התקנת תנור המיקרוגל'.)	✓		✓	
יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקרבת המיקרוגל.	✓	✓	✓	

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 9 2013-12-16 3:20:23

אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל. (פונקציית מיקרוגל בלבד)

אי ציות להוראות הבטיחות הבאות, עלול לחשוף אותך לקרינת מיקרוגל מזיקה.

(א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה (תפסי הדלת), או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לפתחי נעילת הבטיחות.

(ב) אין להניח דבר בין דלת המכשיר לחלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודא שמשטחי הדלת והאטמים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במטלית לחה, ולאחר מכן במטלית רכה ויבשה.

(ג) במקרה של נזק לתנור המיקרוגל, אין להפעילו בשום מקרה, עד שייבדק ויאושר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל. חשוב ביותר להקפיד שדלת המכשיר תיסגר בצורה הרמטית, ושלא ייגרם נזק:

(1) לדלת (כיפוף)

(2) לצירי הדלת (שבורים או רופפים)

(3) לאטמי הדלת ולמשטחי האטמים

(ד) יש למסור את המכשיר לבדיקה או תיקון אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לבדיקת מכשירי מיקרוגל.

חברת Samsung תגבה דמי תיקון בגין החלפת אביזרים או תיקון פגמים חיצוניים אם הנזק שנגרם ליחידה ו/או הנזק שנגרם לאביזר או אובדן האביזר נגרם על - ידי הצרכן. הפריטים הנכללים בתנאי זה הם:

(א) מקרים של פגיעה, שריטה או שבר של הדלת, הידית, הלוח החיצוני או לוח הבקרה.

(ב) מקרים של היעדר או שבר של המגש, הטבעת עם הגלגלים, התושבת או רשת המתכת.

- השתמש במכשיר זה רק למטרה שלשמה הוא נועד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות והוראות בטיחות חשובות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והמצבים האפשריים שעשויים להתרחש. באחריותך להפעיל שיקול דעת, זהירות ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה.
- מאחר שהוראות ההפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים מעט מאלה המתוארים במדריך זה וייתכן שלא כל אותות האזהרה יהיו ישימים. בכל שאלה או בעיה, פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט www.samsung.com.
- תנור המיקרוגל משמש לחימום מזון. הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריג או כרית בד ממולאת בזרעים, הדבר עלול לגרום לכוויות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא הולם או שגוי במכשיר.
- אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חיי המכשיר ואף לגרום לסכנה.

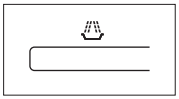
MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 10 2013-12-16 3:20:23

תוכן עניינים

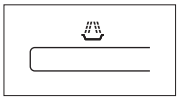
מדריך עיון מהיר 11
המיקרוגל וחלקיו 12
לוח בקרה 13
אביזרים 13
קביעת משך הזמן 14
בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל 14
כיצד פועל תנור המיקרוגל 14
בישול/חימום של מזון מוכן 15
דרגות עוצמה וזמנים משתנים 15
עצירת הבישול 16
קביעת משך זמן הבישול 16
הגדרת מצב חיסכון באנרגיה 16
שימוש בתכונת 'הפשרה מהירה' 16
שימוש בתוכניות של הפשרה מהירה 17
שימוש בתכונות של חימום אוכל מוכן/בישול אוטומטיים 18
שימוש בתוכניות של חימום אוכל מוכן אוטומטי 18
שימוש בתוכניות של בישול אוטומטי 19
שימוש בתכונה בישול בסגנון טיגון פריך 21
שימוש בתוכניות של טיגון פריך 21
שימוש בתכונה התססה אוטומטית 23
שימוש בתוכניות של התססה אוטומטית 23
בישול רב - שלבי 24
חימום מהיר מראש במיקרוגל 24
בישול באמצעות קונווקציה 25
בחירת האביזרים 26
גריל 26
שילוב גלי מיקרו וגריל 26
שילוב גלי מיקרו וקונווקציה 27
כיבוי הצפצוף 27
נעילת בטיחות של תנור המיקרוגל 28
כלים המתאימים לבישול במיקרוגל 28
מדריך בישול 29
מה לעשות במקרה של התלבטות או בעיה 38
מפרטים טכניים 39

מדריך עיון מהיר

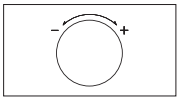
אם אתה רוצה לבשל מזון.



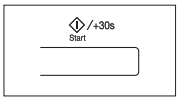
1. הנח את המזון במיקרוגל.
   לחץ על הלחצן **מיקרוגל** (🍲).



2. לחץ על הלחצן **מיקרוגל** (🍲) עד להצגת דרגת העוצמה המתאימה.



3. בחר את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה** כנדרש.



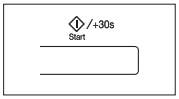
4. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (/+30s Start).

תוצאה: הבישול מתחיל.

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים.

לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

אם תרצה להוסיף 30 שניות.



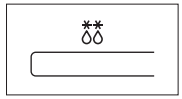
השאר את המזון במיקרוגל.

לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (/+30s Start) פעם אחת או יותר עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

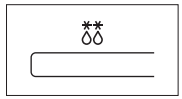
MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 11 2013-12-16 3:20:24

אם אתה רוצה להפשיר מזון.

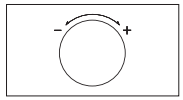
1. הנח את המזון הקפוא במיקרוגל.
   לחץ על הלחצן **הפשרה מהירה** (❄❄).



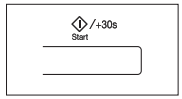
2. בחר את קטגוריית המזון על - ידי לחיצה על לחצן **הפשרה מהירה** (❄❄),
   עד לבחירת קטגוריית המזון הרצויה.



3. בחר את המשקל על - ידי סיבוב **החוגה** כנדרש.



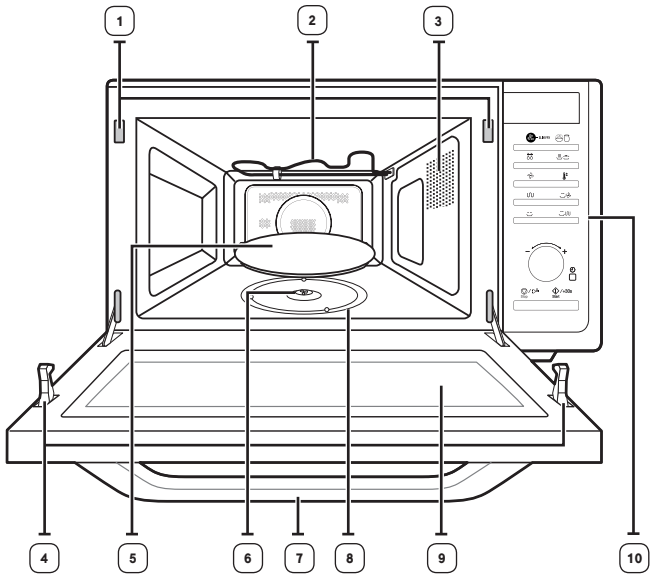
4. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (Start/+30s).



<u>תוצאה:</u> ההפשרה מתחילה.

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים.
  לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

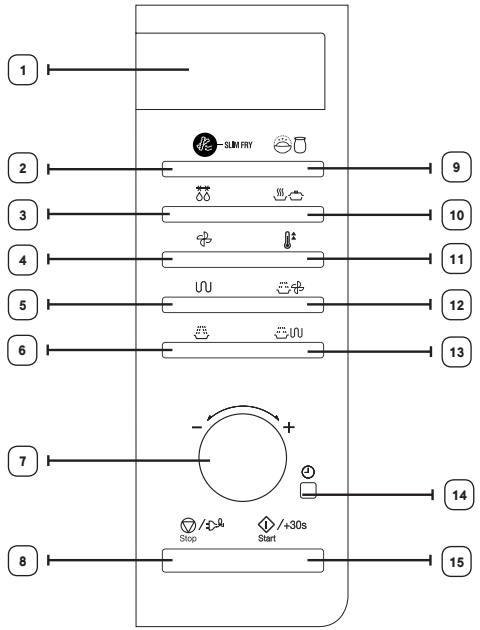
המיקרוגל וחלקיו



1. פתחי נעילת בטיחות
2. גוף חימום
3. פתחי אוורור
4. תפסי הדלת
5. צלחת מסתובבת
6. תושבת
7. ידית הדלת
8. טבעת עם גלגלים
9. דלת
10. לוח בקרה

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 12 2013-12-16 3:20:24

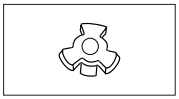
לוח בקרה



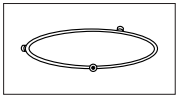
1. תצוגה
2. לחצן SLIM FRY (טיגון פריך)
3. לחצן הפשרה מהירה
4. לחצן קונווקציה
5. לחצן גריל
6. לחצן מיקרוגל
7. חוגה (משקל/גודל מנה/זמן בישול)
8. לחצן STOP/ECO (עצור/חיסכון)
9. לחצן התססה
10. לחצן חימום אוכל מוכן/בישול אוטומטיים
11. לחצן חימום מהיר מראש
12. לחצן מיקרוגל+קונווקציה
13. לחצן מיקרוגל+גריל
14. לחצן כיוון שעון
15. לחצן START/+30s (הפעלה/+30ש')

אביזרים

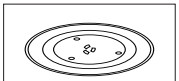
בהתאם לדגם שרכשת, יסופקו לך כמה אביזרים שבהם ניתן להשתמש במגוון דרכים.



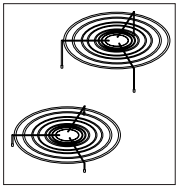
1. **תושבת**, יש להניחה כהלכה על ציר המנוע בבסיס המיקרוגל.
   מטרה: התושבת מחזיקה ומסובבת את הצלחת המסתובבת.



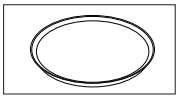
2. **טבעת עם גלגלים**, יש להניחה במרכז המיקרוגל.
   מטרה: הטבעת עם הגלגלים תומכת בצלחת המסתובבת.



3. **צלחת מסתובבת**, יש להניחה על הטבעת עם הגלגלים כשהמרכז מולבש על התושבת.
   מטרה: הצלחת המסתובבת משמשת כמשטח הבישול העיקרי; ניתן להסירה בקלות לצורך ניקוי.



4. **רשת עליונה, רשת תחתונה**, יש להניח אותן על הצלחת המסתובבת.
   מטרה: ניתן להשתמש ברשתות המתכת לבישול שני תבשילים בו זמנית. ניתן להניח תבשיל קטן על הצלחת המסתובבת ותבשיל נוסף על - גבי הרשת. **ניתן להשתמש ברשתות המתכת במצבי גריל, קונווקציה ובישול משולב**.



5. **צלחת השחמה**, יש להניח אותה על הצלחת המסתובבת.
   מטרה: צלחת ההשחמה משמשת להשחמה תחתונה של מזון באמצעות מצבי בישול משולב במיקרוגל או גריל וכדי לשמור על פריכות הבצק של מאפים ופיצה.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 13 2013-12-16 3:20:25

קביעת משך הזמן

תנור המיקרוגל כולל שעון פנימי. כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה ":0", "88:88" או "12:00" מוצגת אוטומטית.

כוון את השעה הנוכחית. ניתן להציג את השעה בתצורה של 24 או 12 שעות. עליך לכוון את השעון:

- בעת התקנת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה
- לאחר הפסקת חשמל

אל תשכח לכוון מחדש את השעון במעבר לשעון קיץ ולשעון חורף.

פונקציה לחיסכון אוטומטי באנרגיה

אם לא תבחר פונקציה כלשהי כאשר המכשיר נמצא במהלך הגדרה או הפעלה עם מצב עצירה זמנית, הפונקציה תבוטל ו - **שעון** יוצג לאחר 25 דקות.

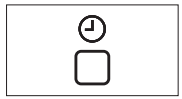
נורת התנור תכבה לאחר 5 דקות במצב דלת פתוחה.

1. **להצגת השעה בתצורה של...**

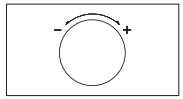
   24 שעות

   12 שעות

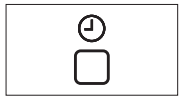
   לאחר מכן, לחץ על הלחצן **שעון** (🕒) פעם אחת או פעמיים



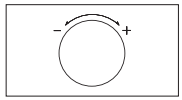
2. סובב את **החוגה** לצורך כיוון השעה.



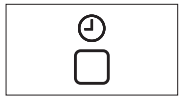
3. לחץ על הלחצן **שעון** (🕒).



4. סובב את **החוגה** לצורך כיוון הדקות.



5. לאחר שתסיים לכוון את השעה, לחץ על הלחצן **שעון** (🕒) כדי שהשעון יתחיל לפעול.



תוצאה: השעה מוצגת כל זמן שלא משתמשים בתנור המיקרוגל.

בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוגל

ההליך הפשוט הבא מאפשר לך לבדוק שהמיקרוגל פועל כהלכה בכל עת. אם יש לך ספק, עיין בסעיף "מה לעשות במקרה של התלבטות או בעיה" בעמוד 38 - 39.

יש לחבר את המכשיר לשקע חשמל תקין בקיר. יש למקם כהלכה את הצלחת המסתובבת בתוך המכשיר. אם משתמשים בדרגת עוצמה שונה מהמרבית (100 % - 900 ואט), נדרש זמן רב יותר להרתיח את המים.

פתח את ידית המיקרוגל על - ידי משיכת הידית בצד העליון של הדלת.

הנח כוס מים על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s Start) וקבע את משך הזמן ל - 4 או 5 דקות, על - ידי לחיצה על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s Start) כמספר הפעמים הרצוי.

תוצאה: המכשיר מחמם את המים במשך 4 או 5 דקות. על המים להגיע לנקודת רתיחה לאחר חימום זה.

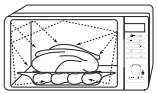
כיצד פועל תנור המיקרוגל

גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה; האנרגיה המשתחררת מאפשרת למזון להתבשל או להתחמם מבלי לשנות לא את צורתו ולא את צבעו.

באפשרותך להשתמש בתנור המיקרוגל לביצוע הפעולות הבאות:

- הפשרה
- חימום מחדש של מזון
- בישול

עיקרון פעולת הבישול



1. גלי המיקרו הנפלטים מהמגנטרון מוחזרים על - ידי חלל התהודה ומתפזרים באופן אחיד כאשר המזון מסתובב על הצלחת המסתובבת. באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.

2. גלי המיקרו נקלטים במזון עד לעומק של כ - 2.5 ס"מ (1 אינץ').
   לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 14 2013-12-16 3:20:25

3. זמני הבישול משתנים בהתאם למיכל שבו משתמשים ולתכונות המזון:
   - כמות וצפיפות
   - תכולת מים
   - טמפרטורה ראשונית (מקורר או לא)

מאחר שהחלק המרכזי של המזון מתבשל הודות לפיזור החום, הבישול ממשיך גם לאחר הוצאת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהייה המצוינים במרשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:

- בישול אחיד של המזון מהשוליים ועד למרכז
- טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון

בישול/חימום של מזון מוכן

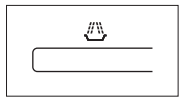
סעיף זה מסביר כיצד לבשל או לחמם מזון מוכן.

בדוק תמיד את הגדרות תוכנית הבישול לפני השארת המיקרוגל ללא השגחה.

פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

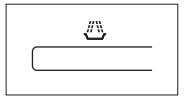
לעולם אל תפעיל את המיקרוגל כשהוא ריק.

1. לחץ על לחצן **מיקרוגל** (🍲).

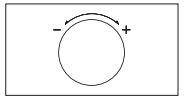


תוצאה: החיווי הבאים מוצגים:
🍲 (מצב מיקרוגל)

2. בחר את דרגת העוצמה המתאימה על - ידי לחיצה על לחצן **מיקרוגל** (🍲) שוב עד להצגת הספק היציאה המתאים. עיין בטבלת דרגות העוצמה בעמוד הבא לקבלת מידע נוסף.

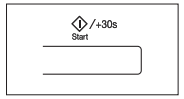


3. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.



תוצאה: זמן הבישול מוצג.

4. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (Start/+30s).



תוצאה: התאורה הפנימית נדלקת והצלחת מתחילה להסתובב. הבישול מתחיל, וכשהוא מסתיים:
- המיקרוגל מצפצף והספרה "0" מהבהבת ארבע פעמים.

לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

אם ברצונך לדעת מהי דרגת העוצמה הנוכחית בחלל המיקרוגל, לחץ פעם אחת על לחצן **מיקרוגל** (🍲). אם ברצונך לשנות את דרגת העוצמה באמצע תהליך הבישול, לחץ פעמיים או יותר על לחצן **מיקרוגל** (🍲) כדי לבחור את דרגת העוצמה הרצויה.

הפעלה מהירה:

אם ברצונך לחמם תבשיל למשך זמן קצר בעוצמה מרבית (900 ואט), עליך רק ללחוץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (Start/+30s) פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף למשך הבישול. המיקרוגל מתחיל לפעול מייד.

דרגות עוצמה וזמנים משתנים

תכונת כיוון דרגת העוצמה מאפשרת לך להתאים את רמת האנרגיה המתפזרת וכך גם את הזמן הנדרש לבישול או לחימום המזון, בהתאם לסוג ולכמות. ניתן לבחור בין שש דרגות עוצמה שונות.

דרגת עוצמה	אחוז	הספק
גבוהה	% 100	900 ואט
בינונית - גבוהה	% 67	600 ואט
בינונית	% 50	450 ואט
בינונית - נמוכה	% 33	300 ואט
הפשרה	% 20	180 ואט
נמוכה	% 11	100 ואט

זמני הבישול המופיעים במרשמים ובחוברת זו תואמים לדרגת העוצמה הספציפית המצוינת.

אם תבחר באפשרות...	זמן הבישול חייב...
דרגת עוצמה גבוהה יותר	להתקצר
דרגת עוצמה נמוכה יותר	להתארך

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 15 2013-12-16 3:20:26

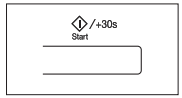
עצירת הבישול

ניתן לעצור את הבישול בכל עת כדי:

- לבדוק את המזון
- להפוך את המזון או לערבב אותו
- להשאיר אותו לשהות במיקרוגל

לעצירת הבישול...	עליך...
זמנית	זמנית : פתח את הדלת או לחץ על לחצן Stop (עצירה) פעם אחת. **תוצאה:** הבישול מסתיים. לחידוש פעולת הבישול, סגור שוב את הדלת ולחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s/Start).
סופית	סופית : לחץ על לחצן עצירה פעמיים. **תוצאה:** הבישול מסתיים. אם ברצונך לבטל את הגדרות התוכנית, לחץ שוב על לחצן **Stop/Eco (עצור/חיסכון)** (Stop).

קביעת משך זמן הבישול

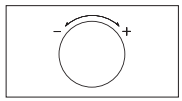


ניתן להאריך את זמן הבישול על - ידי לחיצות חוזרות על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s/Start). כל לחיצה תוסיף 30 שניות לתוכנית המקורית.

- ניתן לפתוח את הדלת בכל עת כדי לבדוק את התקדמות הבישול
- הגדל את משך זמן הבישול שנותר

כדי להאריך את זמן הבישול של המזון, לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s/Start) פעם אחת עבור כל 30 שניות שברצונך להוסיף.

- לדוגמה: להוספת שלוש דקות, לחץ 6 פעמים על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s/Start).

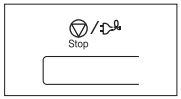


ניתן להאריך/לקצר את זמן הבישול גם על - ידי סיבוב החוגה.

- כדי להאריך את זמן הבישול, סובב את החוגה לימין
- כדי לקצר את זמן הבישול, סובב את החוגה לשמאל

הגדרת מצב חיסכון באנרגיה

למיקרוגל יש מצב חיסכון באנרגיה. תכונה זו מאפשרת חיסכון בחשמל כאשר המיקרוגל אינו בשימוש. במצבו הרגיל, המיקרוגל נמצא במצב המתנה והשעון מוצג כאשר המכשיר אינו נמצא בשימוש.



- לחץ על לחצן **חיסכון באנרגיה** (Stop).
  תוצאה : התצוגה נכבית.
- לביטול מצב חיסכון באנרגיה, פתח את הדלת או לחץ על לחצן **חיסכון באנרגיה** (Stop) והתצוגה תציג את השעה הנוכחית. המיקרוגל מוכן לשימוש.

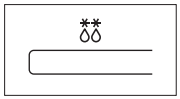
שימוש בתכונת 'הפשרה מהירה'

תכונת **הפשרה מהירה** (**) מאפשרת לך להפשיר בשר, עוף, דגים, לחם, עוגות ופירות. זמן ההפשרה ודרגת העוצמה מוגדרים באופן אוטומטי. עליך רק לבחור את התוכנית ואת המשקל.

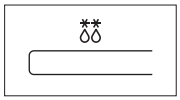
השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

פתח את הדלת. הנח את המזון הקפוא על כלי חרסינה או קרמיקה במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

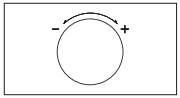
1. לחץ על לחצן **הפשרה מהירה** (**).



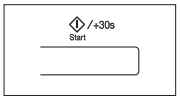
2. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה על לחצן **Auto Reheat** (הפשרה מהירה) (**). עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא לקבלת תיאור ההגדרות המתוכננות השונות.



3. בחר את משקל המזון על - ידי סיבוב **החוגה**.

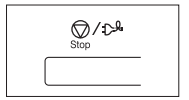


4. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s/Start).
   תוצאה:
   - ההפשרה מתחילה.
   - המיקרוגל משמיע צפצוף במהלך תוכנית ההפשרה כדי להזכיר לך להפוך את המזון.



MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 16 2013-12-16 3:20:26

5. לחץ על לחצן **Stop/Eco (עצור/חיסכון)** (Stop/Eco) כדי לסיים את תהליך ההפשרה.



תוצאה: כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

ניתן להפשיר מזון גם באופן ידני. לשם כך, בחר את פונקציית המיקרוגל עם דרגת עוצמה של 180 ואז. עיין בסעיף "הפשרה" בעמוד 34 למידע נוסף.

שימוש בתוכניות של הפשרה מהירה

הטבלה הבאה מציגה את התוכניות השונות ל"הפשרה מהירה", כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון. הסר את כל חומרי האריזה לפני ההפשרה.
הנח בשר, עוף ודגים על צלחת זכוכית או חרסינה שטוחה, סדר לחם ועוגות על מגבת נייר.

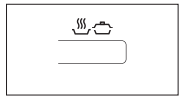
קוד	סוג מזון	גודל מנה (גר')	זמן השהייה (דקות)	המלצות
1	**בשר**	1500 - 200	90 - 20	עטוף את הקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך את הבשר לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לבקר, טלה, בשר לבן, סטייקים, צלעות ובשר טחון.
2	**עוף**	1500 - 200	90 - 20	עטוף את קצוות הרגליים והכנפיים ברדיד אלומיניום. הפוך את העוף לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לעוף שלם וכן לחלקי עוף.
3	**דגים**	1500 - 200	80 - 20	עטוף את זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך את הדג לצד השני, לאחר שהמיקרוגל יצפצף. התוכנית מתאימה לדג שלם וכן לנתחי פילה דג.
4	**לחם/עוגות**	1000 - 125	60 - 10	הנח לחם בצורה אופקית על פיסת מגבת נייר והפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף. הנח עוגה על צלחת חרסינה או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייד כשהמיקרוגל מצפצף. (המיקרוגל ממשיך לפעול ונעצר, בעת פתיחת הדלת.) תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הלחם, פרוס או שלם, וכן ללחמניות ובגטים. סדר את הלחמניות במעגל. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי עוגות השמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה ובצק עלים. היא אינה מתאימה לבצק פריך, לעוגת פירות וקרם או לעוגות עם ציפוי שוקולד.
5	**פירות**	600 - 100	20 - 5	פזר את הפירות בצורה שווה בצלחת זכוכית שטוחה. תוכנית זו מתאימה לכל סוגי הפירות.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 17 2013-12-16 3:20:26

שימוש בתכונות של חימום אוכל מוכן/בישול אוטומטיים

20 התכונות של **חימום אוכל מוכן/בישול אוטומטיים** (סמל) כוללות/מספקות אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש.

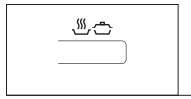
השתמש בתכונות של **חימום אוכל מוכן/בישול אוטומטיים** (סמל) כוללות/מספקות אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.
באפשרותך להתאים את גודל המנה על - ידי סיבוב החוגה.



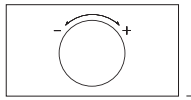
השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל.

פתח את הדלת. הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

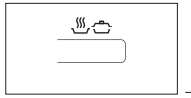
1. לחץ על **חימום אוכל מוכן/בישול אוטומטיים** (סמל).



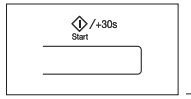
2. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה על **חימום אוכל מוכן/בישול אוטומטיים** (סמל). עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא לקבלת תיאור ההגדרות המתוכנתות השונות.



3. בחר את סוג המזון על - ידי סיבוב **החוגה**.



4. בחר את גודל המנה של המזון על - ידי לחיצה על **חימום אוכל מוכן/בישול אוטומטיים** (סמל)



5. לחץ על **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s Start).

תוצאה: המזון מתבשל לפי ההגדרה המתוכנתת שנבחרה.

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

שימוש בתוכניות של חימום אוכל מוכן אוטומטי

הטבלה הבאה מציגה 8 תוכניות של Auto Reheat (חימום אוכל מוכן אוטומטי), כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון. תוכניות מס' 1 עד 3 פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.
תוכניות מס' 4 עד 8 פועלות באמצעות שילוב של גלי מיקרו, גריל והסעת חום (קונווקציה).

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת המזון.

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
1-1	**ארוחה מוכנה (מצוננת)**	300 - 350 גר' 400 - 450 גר'	2 - 3 דקות	השתמש בצלחת חרסינה או קרמיקה וכסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. תוכנית זו מתאימה לארוחות הכוללות 3 מרכיבים (לדוגמה, בשר עם רוטב, ירקות ותוספת כגון תפוחי אדמה, אורז או פסטה).
1-2	**מרק (מצונן)**	200 - 250 גר' 300 - 350 גר' 400 - 450 גר'	2 - 3 דקות	שפוך לתוך צלחת מרק עמוקה מחרסינה או קרמיקה וכסה במכסה פלסטיק במהלך החימום. ערבב בזהירות לפני ואחרי זמן ההשהייה.
1-3	**מיני רביולי (מצונן)**	200 - 250 גר' 300 - 350 גר'	3 דקות	הנח חתיכות של מיני רביולי מוכן ומצונן בכלי פלסטיק שמיועד לשימוש במיקרוגל במרכז הצלחת המסתובבת. נקב את עטיפת המוצר המוכן או כסה את כלי הפלסטיק בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. ערבב בזהירות לפני ואחרי זמן ההשהייה. תוכנית זו מתאימה לרביולי, וכן לאטריות ברוטב.
1-4	**פיצה קפואה**	300 - 350 גר' 400 - 450 גר'	-	הנח את הפיצה הקפואה על הרשת התחתונה.
1-5	**חטיפי פיצה קפואים**	100 - 150 גר' 250 - 300 גר'	-	הנח את חטיפי הפיצה הקפואים על הרשת התחתונה.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 18 2013-12-16 3:20:26

שימוש בתוכניות של בישול אוטומטי

הטבלה הבאה מציגה 12 תוכניות של Auto Cook (בישול אוטומטי), כמויות, זמני השהייה והמלצות לכל סוג מזון. תוכניות מס' 1 עד 5 פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד. תוכניות מס' 6 עד 8 פועלות באמצעות שילוב של גלי מיקרו וגריל. תוכניות מס' 9 עד 10 פועלות באמצעות שילוב של גלי מיקרו והסעת חום (קונווקציה). תוכניות 11 עד 12 פועלות באמצעות מצב קונווקציה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת המזון.

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
2-1	**אורז לבן**	150 - 200 גר' 200 - 250 גר'	5 - 10 דקות	שקול אורז לבן מבושל למחצה הוסף כמות כפולה של מים קרים. לדוגמה: בעת בישול אורז בכמות של 0.25 ק"ג, הוסף ½ ליטר של מים קרים. השתמש בקערת פיירקס עם מכסה. הנח את הקערה במרכז הצלחת המסתובבת. חמם עם מכסה.
2-2	**פרחי כרובית/ירקות טריים**	200 - 250 גר' 300 - 350 גר' 400 - 450 גר' 500 - 550 גר'	1 - 2 דקות	שקול את הירקות לאחר שטיפה, ניקוי וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. הנח אותם בקערת זכוכית עם מכסה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) של מים בבישול עבור 200 - 250 גר', הוסף 45 מ"ל (3 כפות) עבור 300 - 450 גר' והוסף 60 - 75 מ"ל (4 - 5 כפות) עבור 500 - 550 גר'. ערבב לאחר הבישול. בבישול של כמויות גדולות יותר ערבב פעם אחת במהלך הבישול.
2-3	**פרוסות גזר/ירקות טריים**	100 - 150 גר' 200 - 250 גר' 300 - 350 גר'	1 - 2 דקות	שקול את הירקות לאחר שטיפה, ניקוי וחיתוך לחתיכות זהות בגודלן. הנח אותם בקערת זכוכית עם מכסה. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים בעת בישול כמות של 200 - 250 גר', הוסף 45 מ"ל (3 כפות) בעת בישול כמות של 300 - 550 גר'. תוכנית זו מתאימה לכרובית.
1-6	**לזניה קפואה**	400 - 450 גר' 800 - 850 גר'	3 - 4 דקות	הכנס את הלזניה הקפואה לכלי מתאים לתנור. הנח את הכלי על הרשת התחתונה.
1-7	**כנפי עוף קפואים**	200 - 250 גר' 300 - 350 גר' 400 - 450 גר'	2 דקות	הנח את כפני העוף הקפואים או שוקי עוף קטנות (לאחר בישול ותיבול) על רשת המתכת הגבוהה עם העור מופנה כלפי מטה. הנח אותם במעגל כך, שמרכז הצלחת נשאר ריק. הפוך כשהתנור מצפצף.
1-8	**לחמניות קפואות**	100 - 150 גר' (2 חתיכות) 200 - 250 גר' (4 חתיכות) 300 - 350 גר' (6 חתיכות)	3 - 5 דקות	אנו ממליצים לחמם את המיקרוגל מראש לטמפרטורה של 180 °C במשך 5 דקות באמצעות פונקציית הקונווקציה. הנח בין 2 ל - 6 לחמניות קפואות (18 °C -) במעגל על הרשת התחתונה. תוכנית זו מתאימה לדברי מאפה קפואים קטנים כגון לחמניות, ג'באטות ובגטים קטנים.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 19 2013-12-16 3:20:27

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
2-4	**תפוחי אדמה קלופים**	300 - 350 גר' 400 - 450 גר' 500 - 550 גר' 600 - 650 גר'	3 דקות	שטוף את תפוחי האדמה וקלף אותם, חתוך אותם לחצאים והנח אותם בקערת זכוכית עם מכסה. הוסף 15 - 30 מ"ל מים (1 - 2 כפות). ערבב בסיום הבישול. בבישול של כמויות גדולות יותר ערבב פעם אחת במהלך הבישול.
2-5	**תפוחי אדמה אפויים בקליפה**	200 גר' 400 גר' 600 גר'	5 דקות	השתמש בתפוחי אדמה המיועדים לאפייה בתנור שכל אחד מהם במשקל 200 גר'. נקב את הקליפות של תפוחי האדמה ומקם אותם על הצלחת המסתובבת.
2-6	**דג צלוי**	200 - 300 גר' (1) 400 - 500 גר' (2)	3 דקות	מרח שמן על עור הדג השלם והוסף תבלינים טריים ויבשים. הנח דג לצד דג, ראש סמוך לזנב, על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף.
2-7	**פילה דג**	200 - 300 גר' 400 - 500 גר'	2 דקות	הנח נתחי פילה של דג, כגון סלמון, בצורה אחידה על הרשת העליונה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף.
2-8	**חלקי עוף**	300 - 400 גר' (נתח אחד) 500 - 600 גר' (2 נתחים) 700 - 800 גר' (3 נתחים)	2 דקות	חמם את הגריל בחימום מקדים בעזרת פונקציית גריל במשך 3 - 4 דקות. מרח את כרעי העוף בשמן ותבל אותם בפלפל, מלח ופפריקה. הנח אותן במעגל על הרשת הגבוהה כאשר החלק עם העור מופנה כלפי מטה. הפוך מייד עם הישמע הצפצוף

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
2-9	**עוף צלוי**	1000 - 1100 גר' 1100 - 1200 גר'	5 דקות	מרח על העוף המצונן שמן ותבלינים. הנח את העוף עם החזה כלפי מטה, במרכז הרשת התחתונה. הפוך כשהתנור מצפצף. לחץ על לחצן הפעלה להמשך התהליך.
2-10	**בשר בקר/כבש צלוי**	1000 - 1100 גר' 1200 - 1300 גר'	10 - 15 דקות	תחילה, הפעל את התוכנית. הכיתוב "HEAT" יוצג על התצוגה, ויציין שמתבצע חימום מראש במיקרוגל. לאחר מכן, הכנס את הבצק לתבנית אפייה עגולה ממתכת שחורה, והנח נייר אפייה בתחתית התבנית (בקוטר 26 ס"מ). לאחר הישמע הצפצוף, הנח את תבנית המתכת על הרשת התחתונה.
2-11	**עוגת ספוג**	450 - 550 גר'	10 דקות	תחילה, הפעל את התוכנית. הכיתוב "HEAT" יוצג על התצוגה, ויציין שמתבצע חימום מראש במיקרוגל. לאחר מכן, הכנס את הבצק לתבנית אפייה עגולה ממתכת שחורה, והנח נייר אפייה בתחתית התבנית (בקוטר 26 ס"מ). לאחר הישמע הצפצוף, הנח את תבנית המתכת על הרשת התחתונה.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 20 2013-12-16 3:20:27

קוד	סוג מזון	גודל מנה	זמן השהייה	המלצות
2-12	**מאפין**	250 - 300 גר'	-	תחילה, הפעל את התוכנית. הכיתוב "HEAT" יוצג על התצוגה, ויציין שמתבצע חימום מראש במיקרוגל. לאחר מכן, צוק את הבצק לתוך 6 - 8 כוסות נייר או סיליקון המיועדות לעוגות מאפינס ומקם אותן על הרשת התחתונה. לאחר הישמע הצפצוף, הכנס את הרשת.

שימוש בתכונה בישול בסגנון טיגון פריך

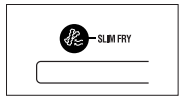
עשר תכונות בישול בסגנון טיגון פריך כוללות/מספקות אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה.

ניתן לבחור את הקטגוריה של התכונה בישול בסגנון טיגון פריך על - ידי לחיצה על הלחצן טיגון פריך.

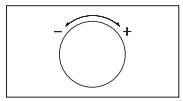
ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.

השתמש תמיד בכלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובתנור. כלי זכוכית או חרסינה וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה. אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.

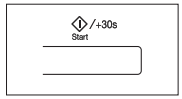
1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן **בישול בסגנון טיגון פריך** (SLIM FRY). (עיין בטבלה המופיעה בצד.)



2. בחר את משקל המזון על - ידי סיבוב החוגה.



3. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (Start/+30s).



שימוש בתוכניות של טיגון פריך

הטבלה הבאה מציגה את 10 התוכניות האוטומטיות של התכונה Slim Fry (טיגון פריך) המיועדות לטיגון. הטבלה כוללת כמויות, זמני השהייה והמלצות מתאימות. תוכניות אלה מאפשרות להשתמש בכמות מועטה יותר של שמן בהשוואה לטיגון עם מכשירים לטיגון עמוק, והמאכלים המתקבלים טעימים. התוכניות פועלות באמצעות שילוב של הסעת חום (קונווקציה), חימום עליון וגלי מיקרו.

קוד	סוג מזון	גודל מנה (גר')	זמן השהייה (דקות)	המלצות
1	**צ'יפס קפוא**	350 - 300 500 - 450	-	פזר את הצ'יפס הקפוא באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת העליונה. הפוך לאחר הישמע הצפצוף. לחץ על הלחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. (המיקרוגל ימשיך לפעול אם לא תימשך אם לא תהפוך את הצ'יפס).
2	**סרטנים קפואים (מצופים בפירורי לחם)**	250 - 200 350 - 300	-	סדר את הסרטנים הקפואים (מצופים בפירורי לחם) באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה.
3	**נגיסי עוף קפואים**	250 - 200 400 - 350	-	סדר את נגיסי העוף הקפואים באופן שווה על - גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה. הפוך לאחר הישמע הצפצוף. לחץ על לחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. (המיקרוגל ימשיך לפעול אם לא תימשך אם לא תהפוך את הצ'יפס).
4	**קציצות תפוחי אדמה קפואות**	250 - 200 350 - 300	-	סדר קציצות תפוחי אדמה קפואות באופן שווה על - גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 21 2013-12-16 3:20:27

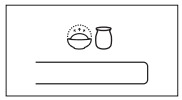
קוד	סוג מזון	גודל מנה (גר')	זמן השהייה (דקות)	המלצות
5	**מיני אגרולים קפואים**	250 - 200 400 - 350	-	סדר מיני אגרולים קפואים באופן שווה על - גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה.
6	**צ'יפס ביתי**	350 - 300 500 - 450	2 - 1	המלצות: חמם את המיקרוגל מראש לטמפרטורה של 200 °C באמצעות הפונקציה **חימום מהיר מראש**. השתמש בתפוחי אדמה מסוג קשה עד בינוני ושטוף אותם. קלף את תפוחי האדמה וחתוך אותם לרצועות בעובי של 10 x 10 מ"מ. השרה את הרצועות במים קרים (במשך 30 דקות). ייבש אותן בעזרת מגבת, שקול אותן ולאחר מכן מרח עליהן שמן זית בכמות של 5 גר'. סדר את הטוגנים הביתיים באופן שווה על - גבי תבנית ההשחמה. הנח את התבנית על הרשת התחתונה. הפוך לאחר הישמע הצפצוף. לחץ על לחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. (המיקרוגל ימשיך לפעול אם לא תימשך אם לא תהפוך את הצ'יפס).
7	**טריזי תפוח אדמה**	250 - 200 350 - 300 450 - 400	2 - 1	שטוף תפוחי אדמה בגודל רגיל וחתוך אותם לטריזים. מרח על הטריזים שמן זית ותבלינים. סדר אותם כשהצד החתוך מונח על - גבי תבנית ההשחמה. הנח את הצלחת על הרשת העליונה.

קוד	סוג מזון	גודל מנה (גר')	זמן השהייה (דקות)	המלצות
8	**שוקי עוף**	250 - 200 350 - 300 450 - 400	2 - 1	חמם את הגריל בחימום מקדים בעזרת פונקציית גריל במשך 3 - 4 דקות. שקול את שוקי העוף ומרח עליהם שמן ותבלינים. סדר אותן באופן שווה על הרשת העליונה. הפוך את השוקיים לאחר הישמע הצפצוף, ופעולת המיקרוגל תיעצר. לחץ על הלחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך.
9	**פרוסות קישואים**	150 - 100 250 - 200	-	חמם את הגריל בחימום מקדים בעזרת פונקציית גריל במשך 3 - 4 דקות. שטוף את הקישואים וחתוך אותם. מרח על הפרוסות שמן זית בכמות של 5 גר' והוסף תבלינים. הנח את הפרוסות באופן שווה על-גבי תבנית ההשחמה ומקם את התבנית על הרשת העליונה. הפוך לאחר הישמע הצפצוף. לחץ על הלחצן Start (הפעלה) כדי להמשיך. (המיקרוגל ימשיך לפעול אם לא תימשך אם לא תהפוך את הצ'יפס).
10	**חצאי תפוחים**	350 - 300 450 - 400	-	שטוף את התפוחים והוצא את הליבה (כל אחד 150 גר'). חתוך אותם לחצאים בצורה אופקית. הנח את החצאים כשהצד החתוך מופנה כלפי מטה על - גבי תבנית ההשחמה, והוסף מילוי כגון צימוקים או שקדים מגוררים. הנח את הצלחת על הרשת התחתונה. לאחר הבישול, הגש את חצאי התפוחים עם גלידת וניל.

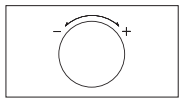
MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 22 2013-12-16 3:20:27

שימוש בתכונה התססה אוטומטית

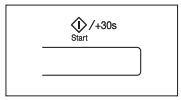
חמש תכונות הבישול של התססה אוטומטית כוללות/מספקות אפשרויות לזמני בישול מתוכנתים מראש. אינך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את דרגת העוצמה. באפשרותך להתאים את הקטגוריה של התססה אוטומטית על - ידי לחיצה על לחצן התססה אוטומטית. ראשית, הנח את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגור את הדלת.



1. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן **התססה אוטומטית** ().
(עיין בטבלה המופיעה בעמוד הבא.)



2. בחר את קוד המזון על - ידי סיבוב **החוגה**.



3. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** ().

שימוש בתוכניות של התססה אוטומטית

הטבלה הבאה מתארת את אופן השימוש בתוכנית האוטומטית להתפחת בצק שמרים או להכנת יוגורט.

קוד		סוג מזון	גודל מנה (גר')	זמן השהייה	המלצות
תפיחת בצק	1-1	בצק לפיצה	300 - 500	-	הנח את הבצק בקערה בגודל מתאים ומקם את הקערה על - גבי הרשת התחתונה. כסה בניילון נצמד.
	1-2	בצק לעוגה	500 - 800	-	הנח את הבצק בקערה בגודל מתאים ומקם את הקערה על - גבי הרשת התחתונה. כסה בניילון נצמד.
	1-3	בצק ללחם	600 - 900	-	הנח את הבצק בקערה בגודל מתאים ומקם את הקערה על - גבי הרשת התחתונה. כסה בניילון נצמד.
יוגורט ביתי	2-1	כלים קטנים	500	6 שעות במקרר	מזוג יוגורט בכמות של 150 גר' לתוך 5 ספלי חרסינה או צנצנות זכוכית קטנות באופן שווה (כל אחד 30 גר'). הוסף 100 מ"ל של חלב לכל ספל. השתמש בחלב עמיד (בטמפרטורת החדר; 3.5 % שומן). כסה כל אחד מהספלים בניילון נצמד וסדר אותם במעגל על הצלחת המסתובבת.
	2-2	קערה גדולה	500	6 שעות במקרר	ערבב יוגורט טבעי בכמות של 150 גר' עם חלב עמיד בכמות של 500 מ"ל (בטמפרטורת החדר; 3.5 % שומן). מזוג באופן אחיד לקערת זכוכית גדולה. כסה את הקערה בניילון נצמד והנח אותה על הצלחת המסתובבת.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 23 2013-12-16 3:20:27

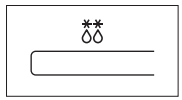
בישול רב - שלבי

ניתן לתכנת את תנור המיקרוגל לבשל מזון בתהליך הכולל עד שלושה שלבים (לא ניתן להשתמש במצב **קונווקציה, מיקרוגל+קונווקציה** ו - **חימום מהיר מראש** בבישול רב שלבי). לדוגמה: ברצונך להפשיר מזון ולבשל אותו מבלי שתצטרך לכוון מחדש את המיקרוגל לאחר כל שלב. באופן זה ניתן להפשיר ולבשל עוף במשקל 1.8 ק"ג בשלושה שלבים:

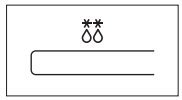
- הפשרה
- בישול במיקרוגל במשך 30 דקות
- צלייה בגריל במשך 15 דקות

הפשרה חייבת להיות השלב הראשון. ניתן להשתמש ב - Combination (בישול משולב) וב - **גריל** רק פעם אחת במהלך שני השלבים שנותרו. לעומת זאת, ניתן להשתמש במצב מיקרוגל פעמיים (בשתי דרגות עוצמה שונות).

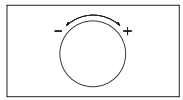
1. לחץ על לחצן **הפשרה מהירה** (❄❄) .



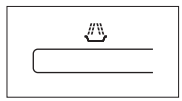
2. בחר את סוג המזון שאתה מבשל על - ידי לחיצה על לחצן **הפשרה מהירה** (❄❄).



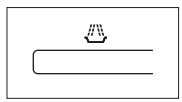
3. קבע את המשקל על - ידי סיבוב **החוגה** כמספר הפעמים הרצוי.
(1500 גר' בדוגמה זו



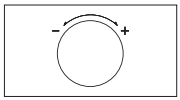
4. לחץ על לחצן **מיקרוגל** (≋) .



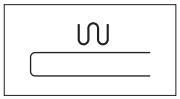
5. קבע את דרגת העוצמה של המיקרוגל על - ידי לחיצה על לחצן **מיקרוגל** (≋)
כדי לבחור הגדרה מתאימה של **דרגת עוצמה** (450 ואט בדוגמה זו).



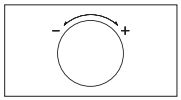
6. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.
(30 דקות בדוגמה זו).



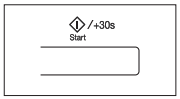
7. לחץ על לחצן **גריל** (⋒).



8. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.
(15 דקות בדוגמה זו).



9. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s/Start).



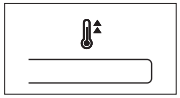
תוצאה: הבישול מתחיל:

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

חימום מהיר מראש במיקרוגל

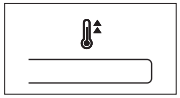
בבישול בקונווקציה, מומלץ לחמם מראש את המיקרוגל לטמפרטורה המתאימה לפני הנחת המזון במיקרוגל. כאשר טמפרטורת המיקרוגל מגיעה לרמה הרצויה, היא נשמרת במשך 10 דקות; לאחר מכן הוא נכבה באופן אוטומטי. בדוק שגוף החימום ממוקם כהלכה עבור סוג הבישול הדרוש לך.

1. לחץ על הלחצן **חימום מהיר מראש** (🌡).



תוצאה: החיווויים הבאים מוצגים:
200 °C (טמפרטורה)

2. לחץ על לחצן **חימום מהיר מראש** (🌡) פעם אחת או יותר לקביעת הטמפרטורה.
(טמפרטורה : 40 °C, 100, 140, 160, 180, 200)



MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 24 2013-12-16 3:20:28

3. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s/Start).

תוצאה: המיקרוגל מחומם מראש לטמפרטורה הרצויה.

- זמני התצוגה הם 8 שניות למצב הבישול הנבחר ו - 2 שניות לטמפרטורה המוגדרת מראש בזה אחר זה. דוג') במצב חימום מראש מהיר ב - 200 °C

(מוצג במשך 8 שניות)

(מוצג במשך 2 שניות)

- לאחר שהמיקרוגל מגיע לטמפרטורה שהוגדרה מראש, הוא מצפצף 6 פעמים והטמפרטורה נשמרת במשך 10 דקות.
- לאחר 10 דקות, המיקרוגל מצפצף 4 פעמים ומפסיק את פעולתו.

אם הטמפרטורה הפנימית הגיעה לרמת הטמפרטורה שהוגדרה מראש, המיקרוגל מצפצף 6 פעמים והטמפרטורה שהוגדרה מראש נשמרת במשך 10 דקות.

אם ברצונך לדעת מהי הטמפרטורה הנוכחית בחלל המיקרוגל, לחץ על לחצן **חימום מהיר מראש** ( ).

בישול באמצעות קונווקציה

מצב קונווקציה מאפשר לך לבשל מזון בדרך זהה לזו של תנור מסורתי. לא נעשה שימוש במצב מיקרוגל. באפשרותך לכוון את הטמפרטורה, כנדרש, בטווח שבין 40 °C ל - 200 °C בשש דרגות מוגדרות מראש. זמן הבישול המרבי הוא 60 דקות.

אם ברצונך לחמם את המיקרוגל מראש בחימום מהיר, עיין בעמוד 24.

- אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
- תוכל לקבל בישול והשחמה משופרים אם תשתמש ברשת התחתונה.

בדוק שגוף החימום נמצא במצב אופקי וכי הצלחת המסתובבת ממוקמת כהלכה. פתח את הדלת והנח את הכלי על הרשת התחתונה הממוקמת על הצלחת המסתובבת.

1. לחץ על לחצן **קונווקציה** ( ).

תוצאה: החיווירים הבאים מוצגים:
((מצב קונווקציה)
200 °C (טמפרטורה)

2. לחץ על לחצן **קונווקציה** ( ) פעם אחת או יותר לקביעת הטמפרטורה. (טמפרטורה : 40 °C, 100, 140, 160, 180, 200)

3. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.

4. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (+30s/Start).

תוצאה: הבישול מתחיל:

- זמני התצוגה הם 8 שניות לזמן הבישול המוגדר מראש ו - 2 שניות לטמפרטורה המוגדרת מראש בזה אחר זה. דוג') 30 דקות זמן בישול ב - 200 °C

(מוצג במשך 8 שניות)

(מוצג במשך 2 שניות)

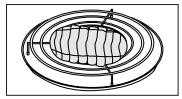
- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

אם ברצונך לדעת מהי הטמפרטורה הנוכחית בחלל המיקרוגל, לחץ על לחצן **חימום מהיר מראש** ( ).

היזהר, מחמם הגריל עלול לפעול לסירוגין כשמצב קונווקציה מופעל.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 25 2013-12-16 3:20:28

בחירת האביזרים



בישול מסורתי בקונווקציה מחייב כלים מתאימים. עלי להשתמש רק בכלים שמתאימים לשימוש בתנור רגיל.

כלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל אינם מתאימים בדרך כלל לבישול בקונווקציה; אין להשתמש במיכלים וצלחות פלסטיק, כוסות נייר, מגבות נייר וכדומה.

אם ברצונך לבחור במצב בישול משולב (מיקרוגל וגריל או קונווקציה), השתמש רק בכלים הבטוחים לשימוש במיקרוגל וגם בתנור.

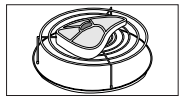
לפרטים נוספים על אביזרים וכלי בישול מתאימים, עיין בסעיף 'מדריך לכלים מתאימים' בעמודים 28 - 29.

גריל

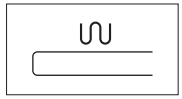
גריל מאפשר לך לחמם ולהשחים מזון במהירות, ללא שימוש בגלי מיקרו.

- אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
- תוכל לקבל בישול והשחמה משופרים אם תשתמש ברשת העליונה.

1. פתח את הדלת והנח את המזון על הרשת.



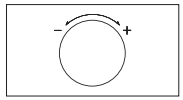
2. לחץ על לחצן **גריל** ( ).



תוצאה: החיווויים הבאים מוצגים:
(מצב גריל)

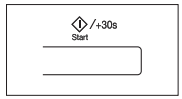
- לא ניתן לקבוע את טמפרטורת הגריל.

3. קבע את זמן הצלייה על - ידי סיבוב **החוגה**.



- זמן הצלייה המרבי הוא 60 דקות.

4. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** ( ).



תוצאה: הצלייה מתחילה.

- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

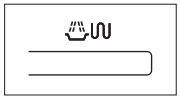
שילוב גלי מיקרו וגריל

תוכל לשלב בין בישול במיקרוגל לצלייה בגריל, לבישול מהיר והשחמה בו - זמנית.

השתמש תמיד בכלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובתנור. כלי זכוכית או חרסינה וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה. אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.

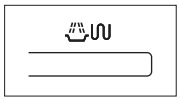
פתח את הדלת. הנח את המזון על הרשת המתאימה לסוג המזון שאתה עומד לבשל. הנח את הרשת על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

1. לחץ על לחצן **מיקרוגל+גריל** ( ).



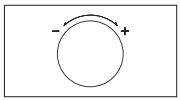
תוצאה: החיווויים הבאים מוצגים:
(מצב שילוב מיקרוגל וגריל)
600 ואט (הספק יציאה)

2. בחר את דרגת העוצמה המתאימה על - ידי לחיצה על לחצן **מיקרוגל+גריל** ( ) עד להצגת הספק היציאה המתאים (300 - 600 ואט).



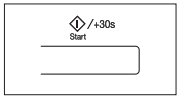
- לא ניתן לקבוע את טמפרטורת הגריל.

3. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.



- זמן הבישול המרבי הוא 60 דקות.

4. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** ( ).



תוצאה:

- הבישול המשולב מתחיל.
- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 26 2013-12-16 3:20:29

שילוב גלי מיקרו וקונווקציה

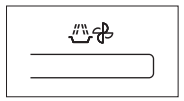
בישול משולב משתמש הן באנרגיית מיקרוגל ובחימום קונווקציה. לא נדרש חימום מראש שכן אנרגיית המיקרוגל זמינה מיידית.
ניתן לבשל סוגי מזון רבים במצב משולב, במיוחד:

- עוף ובשרים צלויים
- פשטידות ועוגות
- תבשילי ביצים וגבינות

השתמש תמיד בכלי בישול בטוחים לשימוש במיקרוגל ובתנור. כלי זכוכית או חרסינה וקרמיקה אידיאליים למטרה זו שכן הם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור אל המזון בצורה אחידה. אין לגעת בכלים שבמיקרוגל ללא כפפות מטבח, שכן הם מתחממים מאוד.
תוכל לקבל בישול והשחמה משופרים אם תשתמש ברשת התחתונה.

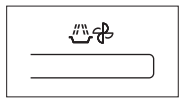
פתח את הדלת. הנח את המזון על הצלחת המסתובבת או על הרשת התחתונה שאותה יש להניח לאחר מכן על הצלחת המסתובבת. סגור את הדלת.

1. לחץ על לחצן **מיקרוגל+קונווקציה** (🍲).

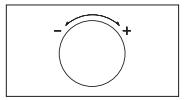


תוצאה: החיוויים הבאים מוצגים:
🍲 (מצב שילוב מיקרוגל וקונווקציה)
200 °C (טמפרטורה : עובר למצב הבא - מצב הטמפרטורה תוך 2 שניות)

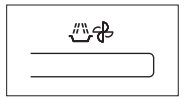
2. בחר את הטמפרטורה על - ידי לחיצה על לחצן **מיקרוגל+קונווקציה** (🍲).
(טמפרטורה : 40 °C, 100, 140, 160, 180, 200)



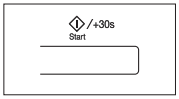
3. קבע את זמן הבישול על - ידי סיבוב **החוגה**.
- זמן הבישול המרבי הוא 60 דקות.



4. קבע את דרגת העוצמה המתאימה על - ידי לחיצה על לחצן **מיקרוגל+קונווקציה** (🍲) עד להצגת הספק היציאה המתאים (600, 450, 300, 180, 100 ואט).



5. לחץ על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (Start/+30s).



תוצאה:

- הבישול המשולב מתחיל.
- המיקרוגל מתחמם לטמפרטורה הרצויה ולאחר מכן הבישול במיקרוגל ממשיך עד שזמן הבישול מסתיים.
- זמני התצוגה הם 8 שניות לזמן הבישול המוגדר מראש ו - 2 שניות לטמפרטורה המוגדרת מראש בזה אחר זה.
דוג') 30 דקות זמן בישול ב - 200 °C

(מוצג במשך 8 שניות)

(מוצג במשך 2 שניות)

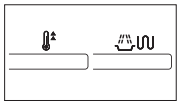
- כשהבישול מסתיים, המיקרוגל יצפצף והספרה "0" תהבהב ארבע פעמים. לאחר מכן המיקרוגל ישמיע צפצוף אחת לדקה.

אם ברצונך לדעת מהי הטמפרטורה הנוכחית בחלל המיקרוגל, לחץ על לחצן **חימום מהיר מראש** (🌡).

כיבוי הצפצוף

ניתן לכבות את הצפצוף בכל עת.

1. לחץ על לחצן **חימום מהיר מראש** (🌡) ועל הלחצנים **מיקרוגל+גריל** (🍲).
בו - זמנית במשך כשניה אחת.



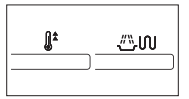
תוצאה:

- החיווי הבא יוצג.

- המיקרוגל לא יצפצף בכל פעם שתלחץ על לחצן.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 27 2013-12-16 3:20:30

2. להחזרת הצפצוף, לחץ בו - זמנית על הלחצנים **חימום מהיר מראש** ( )
ו - **מיקרוגל+גריל** ( ) פעם נוספת במשך כשניה אחת.



תוצאה:

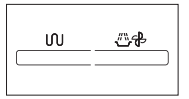
- החיווי הבא יוצג.

- הצפצוף יחזור להישמע בעת פעולת המיקרוגל.

נעילת בטיחות של תנור המיקרוגל

תנור המיקרוגל שלך כולל תוכנית בטיחות ילדים מיוחדת, המאפשרת למיקרוגל "להינעל" כך שילדים או כל מי שלא מכיר את פעולת המכשיר לא יוכל להפעילו בשוגג.

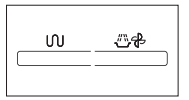
1. לחץ בו - זמנית על הלחצנים **גריל** ( ) ו - **מיקרוגל+קונווקציה** ( ) במשך כשלוש שניות.



תוצאה:

- המיקרוגל נעול (לא ניתן לבחור פונקציות).
- על - גבי התצוגה יופיע הכיתוב "L".

2. לביטול נעילת המיקרוגל, לחץ בו - זמנית על הלחצנים **גריל** ( )
ו - **מיקרוגל+קונווקציה** ( ) פעם נוספת במשך כשלוש שניות.



תוצאה : ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל.

כלים המתאימים לבישול במיקרוגל

על מנת שהאוכל יתבשל בתנור המיקרוגל, גלי המיקרו חייבים לחדור דרך הכלי למזון ולא להיספג בכלי או לחזור ממנו. לפיכך יש לבחור רק את סוג הכלים העונים לתנאי זה. אם כלי הבישול מסומן כבטוח לשימוש במיקרוגל, אינך צריך לחשוש.

הטבלה הבאה מפרטת את סוגי הכלים המתאימים למיקרוגל והיכן וכיצד יש להשתמש בהם.

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות
רדיד אלומיניום	✓ ✗	ניתן להשתמש בכמויות קטנות כדי להגן על איזורים עדינים מפני בישול יתר. עלולים להיווצר ניצוצות אם משתמשים בכמות גדולה מדי של רדיד או אם הוא קרוב מדי לדפנות המיקרוגל.
צלחת השחמה	✓	אין לחמם במשך יותר מ - 8 דקות.
כלי חרסינה וחרס	✓	פורצלן, כלי חומר, חרס מזוגג ופורצלן מתאימים בדרך כלל, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.
כלים חד פעמיים מנייר או פוליאסטר	✓	חלק מהמזונות הקפואים ארוזים בכלים אלה.
אריזות של מזון מהיר		
• כוסות ומיכלים עשויים פוליסטירן	✓	ניתן להשתמש לחימום מזון. חימום יתר עלול להמיס את הפוליסטירן.
• שקיות נייר או נייר עיתון	✗	עלולות להתלקח.
• נייר ממוחזר או עיטורי מתכת	✗	עלול ליצור ניצוץ חשמלי.
כלי זכוכית		
• כלי הגשה "מהתנור לשולחן"	✓	ניתן להשתמש, אלא אם יש עליהם עיטורי מתכת.
• זכוכית דקה	✓	ניתן להשתמש לחימום מזון או משקאות. זכוכית עדינה עלולה להישבר או להיסדק כתוצאה מחימום פתאומי.
• צנצנות זכוכית	✓	יש להסיר את המכסה. מתאים לחימום בלבד.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 28 2013-12-16 3:20:30

הכלי	מתאים למיקרוגל	הערות
מתכת		
• כלים	✗	עלולים לגרום לניצוצות או שריפה.
• חוטי מתכת לקשירת שקיות	✗	
נייר		
• צלחות, כוסות, מפיות ומגבות נייר	✓	לזמני בישול קצרים ולחימום. כמו כן, לספיגת נוזלים עודפים.
• נייר ממוחזר	✗	עלול ליצור ניצוץ חשמלי.
פלסטיק		
• מיכלים	✓	במיוחד אם מדובר בכלים תרמופלסטיים חסיני חום. סוגי פלסטיק אחרים עלולים לשנות את צורתם או צבעם בטמפרטורות גבוהות. אין להשתמש בפלסטיק מלמין.
• ניילון נצמד	✓	ניתן להשתמש לשמירת הלחות. יש להקפיד שהניילון לא יבוא במגע עם המזון. בעת הסרת הניילון יש להיזהר מאדים חמים הנפלטים מהמזון.
• שקיות למקפיא	✓✗	רק אם הן עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל. אין לאטום אותן. במידת הצורך, יש לנקב במזלג.
נייר שעווה או נייר אפייה	✓	ניתן להשתמש לשמירת הלחות ולמניעת התזות.

✓ : מומלץ

✓✗ : יש להיזהר בעת השימוש

✗ : לא בטוח

מדריך בישול

גלי מיקרו

אנרגיית מיקרוגל למעשה חודרת למזון, נמשכת אליו ונקלטת בשל המים, השומן והסוכר שהוא מכיל.
גלי המיקרו גורמים למולקולות במזון לנוע במהירות. התנועה המהירה של מולקולות אלה יוצרת חיכוך והחום הנפלט כתוצאה מכך מבשל את המזון.

בישול

כלי בישול למיקרוגל:

כלי הבישול חייבים לאפשר לאנרגיית המיקרוגל לעבור דרכם לצורך יעילות מרבית. גלי מיקרו חוזרים על - ידי מתכת, כגון פלדת אל חלד, אלומיניום ונחושת, אך הם יכולים לחדור קרמיקה, זכוכית, פורצלן ופלסטיק וכן דרך נייר ועץ. לכן אין לבשל לעולם מזון בכלי מתכת.

מזון המתאים לבישול במיקרוגל:

סוגי מזון רבים מתאימים לבישול במיקרוגל, כולל ירקות, פירות, פסטה, אורז, חיטה, שעועית, דגים ובשר טריים או קפואים. כמו כן ניתן להכין בתנור המיקרוגל גם רטבים, קרם, מרקים, פודינג, ריבות מתוקות או פיקנטיות. באופן כללי, בישול במיקרוגל הוא אידיאלי לכל מזון שבדרך כלל מתבשל על כיריים. המסת חמאה או שוקולד, לדוגמה (עיין בפרק עם טיפים, שיטות ועצות).

כיסוי הכלי במהלך הבישול

כיסוי המזון במהלך הבישול חשוב מאוד, שכן המים המתאדים עולים מעלה ותורמים לתהליך הבישול. ניתן לכסות את המזון בדרכים שונות: למשל בצלחת חרסינה או קרמיקה, כיסוי פלסטיק או ניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.

זמני השהייה

בתום בישול המזון, זמן ההשהייה חשוב כדי לאפשר טמפרטורה אחידה בכל חלקי המזון.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 29 2013-12-16 3:20:30

מדריך בישול לירקות קפואים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה.
המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך.
ערבב פעמיים במהלך הבישול ופעם אחת בתום הבישול. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול. כסה במהלך זמן ההשהייה.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
תרד	150 גר'	600 ואט	6 - 5	3 - 2	הוסף 15 מ"ל (כף אחת) מים קרים.
ברוקולי	300 גר'	600 ואט	9 - 8	3 - 2	הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים קרים.
אפונה	300 גר'	600 ואט	8 - 7	3 - 2	הוסף 15 מ"ל (כף אחת) מים קרים.
שעועית ירוקה	300 גר'	600 ואט	8½ - 7½	3 - 2	הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים קרים.
לקט ירקות (גזר/אפונה/תירס)	300 גר'	600 ואט	8 - 7	3 - 2	הוסף 15 מ"ל (כף אחת) מים קרים.
לקט ירקות (להקפצה בסגנון סיני)	300 גר'	600 ואט	8½ - 7½	3 - 2	הוסף 15 מ"ל (כף אחת) מים קרים.

מדריך בישול לירקות טריים

השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה. הוסף 30 - 45 מ"ל מים קרים (2 - 3 כפות) לכל 250 גרם אלא אם מומלץ להוסיף כמות מים שונה - ראה טבלה. בשל את הירקות בכלי המכוסה לפרק הזמן המינימלי - עיין בטבלה.
המשך לבשל לקבלת התוצאה הרצויה לך. ערבב פעם אחת במהלך הבישול ופעם אחת בסיומו. הוסף מלח, עשבי תיבול או חמאה לאחר הבישול. כסה את המזון בזמן ההשהייה במשך 3 דקות.

עצה: חתוך את הירקות לחתיכות אחידות בגודלן. ככל שהחתיכות קטנות יותר, כך הן יתבשלו מהר יותר.

את כל הירקות הטריים יש לבשל בעוצמה מרבית (900 ואט).

סוג מזון	גודל מנה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
ברוקולי	250 גר' 500 גר'	4½ - 5 7 - 8	3	חתוך לפרחים בגודל אחיד. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי.
כרוב ניצנים	250 גר'	6 - 6½	3	הוסף 60 - 75 מ"ל (5 - 6 כפות) מים.
גזרים	250 גר'	4½ - 5	3	חתוך את הגזרים לחתיכות בגודל זהה.
כרובית	250 גר' 500 גר'	5 - 5½ 7½ - 8½	3	חתוך לפרחים בגודל אחיד. חתוך פרחים גדולים לחצאים. סדר את הגבעולים לכיוון מרכז הכלי.
קישואים	250 גר'	4 - 4½	3	פרוס את הקישואים לפרוסות. הוסף 30 מ"ל (2 כפות) מים או מעט חמאה. בשל עד שיתרככו.
חצילים	250 גר'	3½ - 4	3	חתוך את החצילים לפרוסות דקות והזלף כף אחת של מיץ לימון.
כרישה	250 גר'	4 - 4½	3	פרוס את הכרישה לפרוסות עבות.
פטריות	125 גר' 250 גר'	1½ - 2 2½ - 3	3	הכן פטריות קטנות שלמות או חתוכות. אין להוסיף מים. הזלף מיץ לימון. תבל במלח ופלפל. סנן לפני ההגשה.
בצלים	250 גר'	5½ - 5	3	פרוס את הבצלים לפרוסות או חתוך לחצאים. הוסף רק 15 מ"ל (1 כף) מים.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 30 2013-12-16 3:20:30

סוג מזון	גודל מנה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
פלפל	250 גר'	4½ - 5	3	חתוך את הפלפל לחתיכות דקות.
יחופת המדא	250 גר' 500 גר'	4 - 5 7 - 8	3	שקול את תפוחי האדמה הקלופים וחתוך אותם לחצאים או רבעים זהים בגודלם.
קולרבי	250 גר'	5½ - 6	3	חתוך את הלפת לקוביות קטנות.

מדריך בישול לאורז ופסטה

אורז: השתמש בקערת פיירקס מתאימה עם מכסה - אורז מכפיל את נפחו במהלך הבישול. בשל עם מכסה.
בסיום זמן הבישול, ערבב את האורז לפני זמן ההשהייה והוסף מלח, תבלינים וחמאה לפי הצורך.
הערה: ייתכן שהאורז לא יספוג את כל המים בסיום זמן הבישול.

פסטה: השתמש בקערת פיירקס גדולה. הוסף מים רותחים, קורט מלח וערבב היטב. בשל ללא מכסה.
ערבב את הפסטה מדי פעם במהלך ולאחר הבישול. כסה את הפסטה במהלך זמן ההשהייה וסנן היטב לאחר מכן.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
אורז לבן (מבושל למחצה)	250 גר'	900 ואט	15 - 16	5	הוסף 500 מ"ל מים קרים.
	375 גר'		17½ - 18		הוסף 750 מ"ל מים קרים.
אורז חום (מבושל למחצה)	250 גר'	900 ואט	20 - 21	5	הוסף 500 מ"ל מים קרים.
	375 גר'		22 - 23		הוסף 750 מ"ל מים קרים.
אורז מעורב (אורז רגיל ואורז בר)	250 גר'	900 ואט	16 - 17	5	הוסף 500 מ"ל מים קרים.
דגנים מעורבים (אורז+דגנים)	250 גר'	900 ואט	17 - 18	5	הוסף 400 מ"ל מים קרים.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
פסטה	250 גר'	900 ואט	10 - 11	5	הוסף 1000 מ"ל מים רותחים.

חימום מזון מוכן

תנור המיקרוגל מחמם מזון בחלקיק קצר מהזמן שלוקח לתנור רגיל או לכיריים לחמם.
הטבלה שבהמשך מהווה מדריך לזמני הבישול ולדרגות ההספק הנדרשות לחימום המוצרים השונים. הזמנים בטבלה מתייחסים למשקאות שטמפ' החדר שלהם הייתה 18 - 20°C, או למזון שהוצא מהמקרר ושהטמפ' שלו היא בין 5 - 7°C.

סידור המזון וכיסוי

הימנע מחימום נתחי בשר או עוף גדולים כגון חזה עם כנפיים - החלקים העדינים מתבשלים יתר על המידה ומתייבשים לפני שהחלק המרכזי התחמם. חימום נתחים קטנים בו זמנית, יביא לתוצאות מוצלחות יותר.

דרגות עוצמה וערבוב המזון

חלק ממוצרי המזון ניתנים לחימום בדרגת עוצמה של 900 ואט בעוד שלאחרים דרושה דרגה נמוכה יותר כגון 600 ואט, 450 ואט, או אפילו 300 ואט.
היעזר בטבלאות שלהלן.
כלל, ניתן לומר שעדיף לחמם בדרגת עוצמה נמוכה יותר סוגי מזון עדינים, מזון בכמויות גדולות או מזון שסביר שיתחמם במהירות רבה (כמו עוגה קטנה ממולאת, למשל).
לקבלת תוצאות מיטביות, יש לערבב היטב או להפוך את המזון בזמן החימום. אם ניתן, יש לערבב פעם נוספת לפני ההגשה.
יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. למניעת התפרצות נוזל רותח וחשש לכוויות, ערבב לפני, במהלך ולאחר החימום. יש להשאיר את המזון בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה. מומלץ להכניס כפית מפלסטיק או מקלון זכוכית למשקה. יש להימנע מחימום יתר (וחריכה) של המזון. עדיף לבשל את המזון פחות מדי ולהוסיף זמן חימום נוסף, אם יש צורך.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 31 2013-12-16 3:20:30

זמני חימום והשהייה

בעת חימום מזון מוכן בפעם הראשונה, מומלץ לרשום את הזמן שנדרש למשימה - לשימוש עתידי.
ודא תמיד כי המזון מחומם היטב ובאופן אחיד.
אפשר זמן השהייה קצר בתום החימום, על מנת שהחום יתפשט באופן אחיד במזון.
זמן ההשהייה המומלץ בתום החימום הוא 2 - 4 דקות, אלא אם כן צוין אחרת בטבלה.
יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. עיין גם בפרק הוראות הבטיחות.

חימום משקאות

יש להשאיר את המשקה לפחות 20 שניות במיקרוגל לאחר סיום החימום, על מנת שהחום יתפשט בצורה אחידה.
ערבב את המשקה במהלך החימום, אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החימום. למניעת התפרצות נוזל רותח וכוויות אפשריות, יש לשים במשקה כפית פלסטיק או מקלון זכוכית, ולערבב לפני, במהלך ולאחר החימום.

חימום מזון לתינוקות

מזון תינוקות:

הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום! הנח לעמוד במשך 2 - 3 דקות לפני ההגשה. ערבב שוב ובדוק את הטמפרטורה. טמפרטורת הגשה מומלצת: בין 30 - 40 °C.

חלב לתינוקות:

שפוך את החלב לבקבוק זכוכית מעוקר. חמם לא מכוסה. בשום מקרה אין לחמם את בקבוק התינוק כשהפטמה עליו, שכן הבקבוק עלול להתפוצץ או להתחמם יתר על המידה. נער היטב לפני זמן ההשהייה ושוב לפני ההגשה! יש תמיד לבדוק את טמפרטורת החלב או מזון התינוקות לפני האכלת לתינוק. טמפרטורת הגשה מומלצת: טמפרטורה של כ - 37 °C.

הערה:

חובה לבדוק שוב ושוב את מזון התינוקות לפני ההאכלה, למניעת כוויות.
הטבלה הבאה מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

חימום משקאות ומזון מוכן

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
משקאות (קפה, תה ומים)	150 מ"ל (כוס אחת) 300 מ"ל (2 כוסות) 450 מ"ל (3 כוסות) 600 מ"ל (4 כוסות)	900 ואט	1 - 1½ 2 - 2½ 3 - 3½ 4 - 3½	1 - 2	שפוך לכוסות וחמם ללא כיסוי: כוס אחת במרכז, 2 כוסות זו מול זו, 3 כוסות במעגל. השאר בתנור המיקרוגל בזמן ההשהייה וערבב היטב.
מרק (מצונן)	250 גר' 350 גר' 450 גר' 550 גר'	900 ואט	2 - 2½ 3 - 3½ 3½ - 4 4½ - 5	2 - 3	שפוך לצלחת עמוקה או לקערה עמוקה מחרסינה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב היטב בסיום החימום. ערבב שוב לפני ההגשה.
נזיד (מצונן)	350 גר'	600 ואט	4½ - 5½	2 - 3	הכנס את התבשיל לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה.
פסטה עם רוטב (מצונן)	350 גר'	600 ואט	3½ - 4½	3	הנח את הפסטה (לדוגמה ספגטי או נודלס) על צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. ערבב לפני ההגשה.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 32 2013-12-16 3:20:30

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
פסטה ממולאת עם רוטב (מצונן)	350 גר'	600 ואט	4 - 5	3	הנח את הפסטה הממולאת (לדוגמה רביולי, טורטליני) בצלחת עמוקה מחרסינה או קרמיקה. כסה במכסה פלסטיק. ערבב מדי פעם במהלך החימום ושוב לפני ההשהייה וההגשה.
ארוחה בצלחת (מצוננת)	350 גר' 450 גר' 550 גר'	600 ואט	4½ - 5½ 5½ - 6½ 6½ - 7½	3	הנח ארוחה הכוללת 2 - 3 מרכיבים מצוננים בכלי מחרסינה או קרמיקה. כסה בניילון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל.
פונדו גבינה מוכן להגשה (מצונן)	400 גר'	600 ואט	6 - 7	1 - 2	הנח את פונדו הגבינה המוכן להגשה בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. ערבב מדי פעם במהלך ובסיום החימום. ערבב היטב לפני ההגשה.

חימום מזון וחלב לתינוקות

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לחימום המוצרים השונים.

סוג מזון	גודל מנה	עוצמה	שעה	זמן השהייה (דקות)	הוראות
מזון תינוקות (ירקות+בשר)	190 גר'	600 ואט	30 שניות	2 - 3	הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח לעמוד 2 - 3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה.
דייסת תינוקות (דגנים+חלב+פירות)	190 גר'	600 ואט	20 שניות	2 - 3	הכנס לצלחת חרסינה או קרמיקה עמוקה. חמם עם מכסה. ערבב בסיום הבישול. הנח לעמוד 2 - 3 דקות. לפני ההגשה, ערבב היטב ובדוק את הטמפרטורה.
חלב לתינוקות	100 מ"ל 200 מ"ל	300 ואט	30 - 40 שניות בין דקה לדקה ועשר שניות	2 - 3	ערבב או נער היטב ושפוך לבקבוק זכוכית מעוקר. הנח במרכז הצלחת המסתובבת. חמם ללא מכסה. נער היטב והנח לעמוד לפחות 3 דקות. לפני ההגשה, נער היטב ובדוק את הטמפרטורה.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 33 2013-12-16 3:20:30

הפשרה

מיקרוגל הינו מכשיר אידיאלי להפשרת מזון קפוא. הוא מפשיר בעדינות את המזון הקפוא תוך זמן קצר. זהו יתרון עצום במקרה שמגיעים לבקר אותך אורחים בלתי צפויים.

עוף קפוא חייב להיות מופשר לגמרי לפני הבישול. יש להוריד את כל חוטי המתכת מהאריזות ולהוציא את העוף מהאריזה המקורית כדי לאפשר לכל הנוזלים לצאת.

הנח את המזון הקפוא על כלי לא מכוסה. הפשר, הפוך באמצע התכנית, נקז את הנוזלים והוצא את הקרביים מוקדם ככל האפשר. בדוק מדי פעם שהמזון לא מתחיל להתחמם.
אם חלקים קטנים ועדינים (כנפיים וכו') מתחילים להתחמם, עטוף אותם בפיסות קטנות מאוד של רדיד אלומיניום כדי להגן עליהם בפני חריכה.

אם החלק החיצוני מתחיל להתחמם, הפסק את תהליך ההפשרה, הוצא את העוף מהמיקרוגל והנח לו להפשיר בחוץ במשך 20 דקות לפני שתמשיך.

יש לאפשר לדגים, בשר ועופות זמן השהייה, כדי לסיים את תהליך ההפשרה. משך זמן ההשהייה עד להפשרה מלאה תלוי בכמות המזון המופשר. עיין בטבלה הבאה.

<u>עצה:</u> מזון שטוח מפשיר מהר יותר ממזון עבה, ונתחים קטנים מפשירים מהר יותר מנתחים גדולים. זכור עצה זו בזמן ההקפאה וההפשרה.

להפשרת מזון קפוא בטמפרטורה של - 18 עד 20 °C - בקירוב, היעזר בטבלה הבאה.

יש להפשיר את כל סוגי המזון הקפוא בדרגת עוצמה המתאימה להפשרה (180 ואט).

סוג מזון	גודל מנה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
בשר				
בשר טחון	250 גר' 500 גר'	7 - 6 13 - 8	30 - 15	הנח את הבשר הטחון על הצלחת המסתובבת. עטוף קצוות או חלקים עדינים ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
סטייקים מבשר לבן	250 גר'	8 - 7		

סוג מזון	גודל מנה	זמן (דקות)	זמן השהייה (דקות)	הוראות
עוף				
חלקי עוף	500 גר' (2 יח')	15 - 14	15 - 60	תחילה, הנח את חלקי העוף עם צד העור כלפי מטה, את העוף השלם עם החזה כלפי מטה על צלחת חרסינה או קרמיקה שטוחה. עטוף את החלקים העדינים כגון כנפיים וקצוות ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
עוף שלם	1200 גר'	34 - 32		
דגים				
נתחי פילה דג	200 גר'	7 - 6	10 - 25	הנח את הדג הקפוא במרכז צלחת שטוחה מחרסינה או קרמיקה. סדר את החלקים העדינים מתחת לחלקים העבים. עטוף את חלקי הפילה העדינים ואת זנב הדג השלם ברדיד אלומיניום. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
דג שלם	400 גר'	13 - 11		
פירות				
פירות יער	300 גר'	7 - 6	5 - 10	פזר את הפירות על צלחת זכוכית עגולה ושטוחה (בקוטר רחב).
לחם				
לחמניות (כל אחת במשקל של כ - 50 גר')	2 יחידות 4 יחידות	1 - 1½ 3 - 2½	5 - 20	סדר את הלחמניות במעגל או את הלחם בצורה אופקית על נייר מגבת במרכז הצלחת המסתובבת. הפוך באמצע תהליך ההפשרה!
לחם קלוי/כריך	250 גר'	4 - 4½		
לחם חי (קמח חיטה+שיפון)	500 גר'	9 - 7		

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 34 2013-12-16 3:20:31

גריל

גוף החימום של הגריל ממוקם מתחת לתקרת חלל המיקרוגל. הוא מופעל כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה. חימום מקדים של הגריל למשך 3 - 5 דקות יזרז את השחמת המזון.

כלי בישול לגריל:

על הכלים להיות חסיני אש ויכולים להכיל מתכת. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

מזון המתאים לבישול בגריל:

צלעות, נקניקיות, סטייקים, המבורגר, בייקון, נתחי דג קטנים, כריכים וכל סוגי הטוסטים כולל ממרחים.

הערה חשובה:

כאשר מפעילים את המיקרוגל במצב גריל בלבד, יש לזכור להניח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם הומלץ אחרת.

מיקרוגל+גריל

מצב בישול זה משלב את החום הבוקע מגוף החימום של הגריל עם מהירות הבישול של המיקרוגל. הוא מופעל רק כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. סיבוב הצלחת גורם להשחמת המזון בצורה אחידה. שלושה מצבים משולבים זמינים בדגם זה:

600 ואט + גריל, 450 ואט + גריל ו - 300 ואט + גריל.

כלים לבישול במצב מיקרוגל+גריל

יש להשתמש בכלי בישול שגלי מיקרו יכולים לחדור דרכם. על הכלים להיות חסיני אש. אין להשתמש בכלים ממתכת במצב משולב. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

מזון המתאים לבישול במצב מיקרוגל+גריל:

מזון המתאים למצב בישול משולב כולל את כל סוגי המזון המבושל הזקוקים לחימום ולהשחמה (למשל, פסטה אפויה), כמו גם מזונות הדורשים זמן בישול קצר להשחמת החלק העליון. כמו כן, ניתן להשתמש במצב זה לחלקי מזון עבים שתועיל להם שכבה עליונה מושחמת ופריכה (לדוגמה, נתחי עוף, יש להפוך באמצע התוכנית). עיין בטבלת הגריל לקבלת מידע נוסף.

הערה חשובה:

כאשר מפעילים את המיקרוגל במצב משולב (מיקרוגל+ גריל), יש להניח את המזון על הרשת העליונה, אלא אם הומלץ אחרת. עיין בהוראות שבטבלה הבאה.

יש להפוך את המזון באמצע התוכנית, אם רוצים להשחימו משני הצדדים.

מדריך לשימוש בגריל עבור מזון טרי

חמם את הגריל בחימום מקדים בעזרת פונקציית גריל במשך 2 - 3 דקות.

טבלה זו מהווה מדריך לדרגות העוצמה ולזמנים הנדרשים לצליית המוצרים השונים בגריל.

השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי.

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צליית צד ראשון (דקות)	זמן צליית צד שני (דקות)	הוראות
פרוסות לחם קלוי	4 יחידות (כל אחת 25 ג')	גריל בלבד	4 - 3	3 - 2	הנח זו לצד זו את פרוסות הלחם על הרשת העליונה.
עגבניות צלויות	400 גר' (2 יח')	300 ואט + גריל	8 - 6	-	חתוך את העגבניות לחצאים. פזר עליהן מעט גבינה. סדר במעגל בתוך כלי פיירקס שטוח. הנח אותו על הרשת העליונה. הנח לעמוד 2 - 3 דקות.
טוסט עגבניה וגבינה צהובה	4 יחידות (300 ג')	300 ואט + גריל	7 - 5	-	קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת העליונה. הנח לעמוד 2 - 3 דקות.
טוסט נוסח הוואי (האם, אננס, פרוסות גבינה)	4 יחידות (500 ג')	300 ואט + גריל	8 - 6	-	קלה תחילה את פרוסת הלחם. הנח את הטוסט המוכן ואת המילוי על הרשת העליונה. הנח לעמוד 2 - 3 דקות.
תפוחי אדמה אפויים	500 גר'	600 ואט + גריל	12 - 10	-	חתוך את תפוחי האדמה לחצאים. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה כשהצד החתוך פונה כלפי גוף החימום של הגריל.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 35 2013-12-16 3:20:31

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צלייית צד ראשון (דקות)	זמן צלייית צד שני (דקות)	הוראות
תפוחי אדמה/ירקות מוקרמים (מצונן)	450 גר'	450 ואט + גריל	12 - 10	-	הנח את הגרטן הטרי בכלי פיירקס קטן. הנח את הכלי על הרשת העליונה. בסיום הבישול, הנח לעמוד 2 - 3 דקות.
תפוחי עץ אפויים	2 תפוחים (במשקל של כ - 400 ג')	300 ואט + גריל	8 - 7	-	הוצא את ליבת התפוחים ומלא אותם בצימוקים וריבה. פזר מעליהם שבבי שקדים. הנח את התפוחים על כלי פיירקס שטוח. הנח את הכלי ישירות על הרשת התחתונה.
חלקי עוף	500 גר' (2 יח')	300 ואט + גריל	11 - 9	10 - 8	מרח על חלקי העוף שמן ותבלינים. סדר אותם במעגל על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.
עוף צלוי	1200 גר'	450 ואט + גריל	23 - 21	22 - 20	מרח את העוף בשמן ותבלינים. הנח את העוף עם החזה כלפי מטה, במרכז הרשת התחתונה. בסיום הצלייה, הנח לעמוד 5 דקות.

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צלייית צד ראשון (דקות)	זמן צלייית צד שני (דקות)	הוראות
דג צלוי	400 - 500 גר'	300 ואט + גריל	8 - 6	7 - 6	מרח שמן על עור הדג השלם והוסף תבלינים טריים ויבשים. הנח שני דגים זה לצד זה (ראש סמוך לזנב) על הרשת העליונה. בסיום הצלייה, הנח להם לעמוד 2 - 3 דקות.

קונווקציה

בישול בעזרת קונווקציה היא השיטה המסורתית והמוכרת של בישול מזון בתנור רגיל בעזרת אוויר חם.
גוף החימום והמאוורר ממוקמים בדופן האחורית, כך שהאוויר החם מתפזר בחופשיות. מצב זה נתמך על - ידי מערכת החימום העליונה.

כלי בישול למצב קונווקציה:

כל כלי הבישול המתאימים לתנור רגיל, תבניות אפייה ונייר אפייה - כל מה שנוהגים להשתמש בו בתנור רגיל - מתאים לשימוש.

מזון המתאים לבישול בקונווקציה:

מצב זה יתאים להכנת כל סוגי הביסקוויטים, לחמניות, עוגות ורקיקים בודדים, כמו גם עוגות פירות עם מילוי עשיר, בצק רבוך (לפחזניות) ותפיחה (סופלה).

מיקרוגל+קונווקציה

מצב זה משלב את אנרגיית המיקרוגל עם האוויר החם ולכן מקצר את זמן הבישול ובמקביל יוצר משטח עליון שחום ופריך.
בישול בעזרת קונווקציה היא השיטה המסורתית והמוכרת של בישול מזון בתנור בעזרת אוויר חם המתפזר הודות למאוורר שממוקם בדופן האחורית.

כלים לבישול במצב מיקרוגל+קונווקציה:

יש להשתמש בכלי בישול שגלי מיקרו יכולים לחדור דרכם. צריכים להיות חסיני חום (כגון זכוכית, חרס או חרסינה ללא עיטורי מתכת); בדומה לכלי בישול המתוארים בפרק 'מיקרוגל+גריל'.

מזון המתאים לבישול במצב מיקרוגל+קונווקציה:

כל סוגי הבשר והעוף כמו גם תבשילי קדרה וגרטן, עוגות ספוג ועוגות פירות קליות, עוגות פאי ופירורים, ירקות צלויים, לחמניות ולחמים.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 36 2013-12-16 3:20:31

מדריך בישול בפיזור חום למזונות טריים וקפואים

חמם את הקונווקציה בעזרת פונקציית חימום מקדים אוטומטי עד לטמפרטורה הרצויה. היעזר בטבלה הבאה המפרטת את דרגות העוצמה והזמנים הנדרשים לבישול בקונווקציה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי.

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צלייה צד ראשון (דקות)	זמן צלייה צד שני (דקות)	הוראות
פיצה					
פיצה קפואה (מוכנה)	300 - 400 גר'	הראשון: 300 ואט + 200 °C השני: קונווקציה 180 °C	9 - 7	6 - 5	הנח את הפיצה על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח לעמוד 2 - 3 דקות.
פסטה					
לזניה קפואה	400 גר'	הראשון: 450 ואט + 200 °C השני: קונווקציה 200 °C	18 - 16	4 - 3	הנח בכלי פיירקס בגודל מתאים או השאר באריזה המקורית (ודא שהיא מתאימה לחימום במיקרוגל ובתנור). הנח את תבשיל הפסטה הקפוא על הרשת התחתונה. בסיום הבישול, הנח לעמוד 2 - 3 דקות.
בשר					
בשר בקר/ כבש צלוי (דרגת מדיום)	1200 - 1300 גר'	600 ואט + 180 °C	23 - 20	13 - 10	מרח על הבקר/כבש שמן ותבל אותו בפלפל, מלח ופפריקה. הנח על הרשת התחתונה, עם צד השומן פונה כלפי מטה. לאחר הבישול, עטוף ברדיד אלומיניום והנח לו לעמוד 10 - 15 דקות.
עוף צלוי	1000 - 1200 גר'	הראשון: 450 ואט + 200 °C השני: 450 ואט + גריל	22 - 20	23 - 21	מרח על העוף שמן ותבלינים. הנח את נתח העוף הראשון כשהחזה פונה כלפי מטה, את השני כשהחזה פונה כלפי מעלה, על הרשת התחתונה. הנח לעמוד 5 דקות.
לחם					
לחמניות טריות	6 חתיכות (350 גר')	100 ואט + 180 °C	10 - 8	-	סדר את הלחמניות במעגל על הרשת התחתונה. הנח לעמוד 2 - 3 דקות.
לחם שום (מצונן, לפני אפייה)	200 גר' (יח' אחת)	180 ואט + 200 °C	10 - 8	-	הנח את הבגט המצונן על נייר אפייה על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח לעמוד 2 - 3 דקות.
עוגה					
עוגת שיש (בצק לא אפוי)	500 גר'	180 °C בלבד	43 - 38	-	הנח את הבצק בתבנית אפייה מלבנית ממתכת שחורה וקטנה (באורך 25 ס"מ). הנח את העוגה על הרשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח לעמוד 5 - 10 דקות.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 37 2013-12-16 3:20:31

מזון טרי	גודל מנה	עוצמה	זמן צלייה צד ראשון (דקות)	זמן צלייה צד שני (דקות)	הוראות
עוגות קטנות (בצק לא אפוי)	28 x 12 גר'	160 °C בלבד	28 - 33	-	מלא את הבצק שאינו אופן באופן שווה בכוסות נייר והנח על - גבי תבנית ההשחמה ברשת התחתונה. בסיום האפייה, הנח לעמוד 5 דקות.
עוגיות (בצק לא אפוי)	200 - 250 גר'	200 °C בלבד	15 - 20	-	הנח את הקרואסונים המצוננים על נייר אפייה על הרשת התחתונה.
עוגה קפואה	1000 גר'	180 ואט + 180 °C	18 - 20	-	הנח את העוגה הקפואה ישירות על הרשת התחתונה. לאחר הפשרה וחימום, הנח לעמוד 15 - 20 דקות.

עצות מועילות

המסת חמאה

שים 50 גר' חמאה בכלי זכוכית עמוק וקטן. כסה במכסה פלסטיק.

חמם במשך 30 - 40 שניות בעוצמה של 900 ואט, עד להמסת החמאה.

המסת שוקולד

שים 100 גר' שוקולד בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 3 - 5 דקות בעוצמה של 450 ואט, עד להמסת השוקולד.

ערבב פעם אחת או פעמיים במהלך ההמסה. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

המסת דבש גבישי

שים 20 גר' דבש גבישי בכלי זכוכית עמוק וקטן.

חמם במשך 20 - 30 שניות בעוצמה של 300 ואט, עד להמסת הדבש.

המסת ג'לטין

השרה דפי ג'לטין יבשים (10 גר') במים קרים במשך 5 דקות.

הנח את הג'לטין המסונן בקערת פיירקס קטנה.

חמם במשך דקה אחת בעוצמה של 300 ואט. ערבב לאחר ההמסה.

הכנת ציפוי/זיגוג (לעוגות ועוגיות)

ערבב אבקה להכנת ציפוי (כ - 14 גר') עם 40 גר' סוכר ו - 250 מ"ל מים קרים. בשל ללא מכסה בקערת פיירקס במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 900 ואט, עד שהציפוי/זיגוג הופך לשקוף. ערבב פעמיים במהלך הבישול.

הכנת ריבה

שים 600 גר' פירות (למשל פירות יער מעורבים) בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. הוסף 300 גר' סוכר וערבב היטב.

בשל עם מכסה במשך 10 - 12 דקות בעוצמה של 900 ואט.

ערבב כמה פעמים במהלך הבישול. רוקן ישירות לצנצנות ריבה קטנות עם מכסים מתברגים. הנח חפצים כבדים על המכסים במשך 5 דקות.

הכנת פודינג

ערבב אבקת פודינג עם סוכר וחלב (500 מ"ל חלב) בהתאם להוראות היצרן וערבב היטב. השתמש בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. בשל עם מכסה במשך 6.5 עד 7.5 דקות בעוצמה של 900 ואט.

ערבב היטב כמה פעמים במהלך הבישול.

קליית שבבי שקדים

פזר 30 גר' שבבי שקדים בצורה אחידה על צלחת חרסינה או קרמיקה בגודל בינוני.

ערבב כמה פעמים במהלך ההשחמה במשך 3.5 עד 4.5 דקות בעוצמה של 600 ואט.

הנח לעמוד במשך 2 - 3 דקות בתוך המיקרוגל. השתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאת הכלי!

מה לעשות במקרה של התלבטות או בעיה

תמיד נדרש זמן להכיר את צורת הפעולה של מכשיר חדש. אם נתקלת באחת מהבעיות המופיעות להלן, נסה את הפתרון המוצע. זה עשוי לחסוך לך זמן ואי נוחות עקב פניה מיותרת למרכז שירות.

המצבים הבאים הם תופעות רגילות.

- אדים בחלל הפנימי של המיקרוגל
- זרימת אוויר מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית
- השתקפות אור מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית
- פליטת אדים מאזור הדלת או מפתחי האוורור

המזון לא מתבשל

- האם קבעת את משך הזמן המתאים ולחצת על לחצן **Start/+30s (הפעלה/+30ש')** (Start/+30s)?
- האם הדלת סגורה היטב?
- האם יש עומס יתר על המעגל החשמלי שגרם לנתיך להישרף או לממסר הפחת לקפוץ?

המזון מתבשל יותר מדי או פחות מדי

- האם משך הזמן שהוגדר מתאים לסוג המזון שהוכנס למיקרוגל?
- האם דרגת העוצמה שנבחרה מתאימה?

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 38 2013-12-16 3:20:31

בתוך המיקרוגל יש ניצוצות וקולות נפץ

- האם השתמשת בכלי עם עיטורי מתכת?
- האם השארת מזלג או כלי מתכת אחר בתוך המיקרוגל?
- האם יש רדיד אלומיניום הקרוב מדי לדפנות?

יש הפרעות במכשירי רדיו או טלוויזיה עקב פעולת המיקרוגל

- ייתכנו שיבושים קלים בקליטת מכשירי טלוויזיה ורדיו בזמן פעולת המיקרוגל. זהו מצב רגיל.
  - פתרון: התקן את המיקרוגל הרחק ממכשירי טלוויזיה, רדיו ואנטנות.
- אם זוהתה תקלה במיקרו - מעבד של המיקרוגל, ייתכן שהתצוגה תשתבש.
  - פתרון: נתק את תקע החשמל וחבר אותו מחדש. כוון מחדש את השעה.

הנורה אינה דולקת.

- מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה. פנה לשירות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

עשן וריח לא נעים נידפים בהפעלת הראשונית.

- זהו מצב זמני שנוצר כתוצאה מפעולת החימום של הרכיבים החדשים. העשן והריחות הלא נעימים ייעלמו לחלוטין לאחר 10 דקות של פעילות. כדי להפיג את הריח מהר יותר, הפעל את תנור המיקרוגל כאשר מיץ לימון או מלח לימון מונחים בארון.

מופיעה ההודעה "E - 24"

- ההודעה "E - 24" מופעלת באופן אוטומטי לפני חימום יתר של תנור המיקרוגל. אם ההודעה "E - 24" מופעלת, לחץ על לחצן Stop/Eco (עצור/חיסכון) כדי להפעיל את המצב הראשוני.

אם העצות בסעיף זה לא עזרו לך לפתור את הבעיה, פנה למרכז שירות הלקוחות של SAMSUNG באזורך. הכן מראש את הפרטים הבאים;

- מספר הדגם והמספר הסידורי, מודפסים בדרך כלל על גב המיקרוגל
- פרטי האחריות שלך
- תיאור ברור של הבעיה

לאחר מכן פנה לספק המקומי או למרכז שירות לאחר מכירה של SAMSUNG.

מפרטים טכניים

SAMSUNG שואפת לשפר את מוצריה בכל עת. הן מפרטי העיצוב והן ההנחיות למשתמש במדריך זה נתונים לשינויים ללא הודעה מראש.

דגם	MC32F604TCT
מקור מתח	230 וולט ~ 50 הרץ AC
צריכת חשמל	
עוצמה מרבית	2900 ואט
מיקרוגל	1400 ואט
גריל (גוף חימום)	1500 ואט
קונווקציה (גוף חימום)	2100 ואט לכל היותר
הספק יציאה	100 ואט / 900 ואט - 6 דרגות (IEC - 705)
תדירות הפעלה	2450 מגה - הרץ
מידות (ר x ע x ג)	
חיצוניות	523 x 506 x 309 מ"מ
חלל פנימי	373 x 370 x 233 מ"מ
נפח	32 ליטר
משקל	
נטו	20 ק"ג בקירוב

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 39 2013-12-16 3:20:31

שאלות או הערות

מדינה	התקשר למספר	או בקר אותנו באינטרנט בכתובת
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

מספר קוד: DE68-04173C-02

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_HEB.indd 40 2013-12-16 3:20:31

MC32F604TCT

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение продукции компании Samsung. Для получения полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 1 2013-12-16 9:19:50

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.
⚠ ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

Предупреждение. Риск возгорания.	Предупреждение. Горячая поверхность.
Предупреждение. Электричество.	Предупреждение. Взрывчатые вещества.
НЕ следует.	НЕ прикасаться.
НЕ разбирать.	Строго следуйте указаниям.
Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание
Важная информация.	

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 2 2013-12-16 9:19:51

- Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
- Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
- При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
- Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
- При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
- Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 3 2013-12-16 9:19:51

- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
- Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ
(только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 4 2013-12-16 9:19:51

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами.
Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 5 2013-12-16 9:19:51

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.

2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

- **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 6 2013-12-16 9:19:52

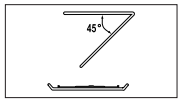
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

✎ **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

✎ **Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.
(Только для моделей с поворотным нагревателем)



ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

✎ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 7 2013-12-16 9:19:52

- Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.
- Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 8 2013-12-16 9:19:54

Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✓	✓	✓	✓

⚠ ВНИМАНИЕ				
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 9 2013-12-16 9:19:55

★	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.		✓	
⊘	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓		✓
★	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓	✓	
★	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 10 2013-12-16 9:19:55

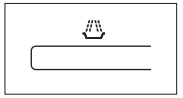
СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство 11
Печь 12
Панель управления 13
Принадлежности 13
Установка времени 14
Проверка работы печи 14
Принцип работы микроволновой печи 14
Приготовление/Разогрев пищи 15
Уровни мощности и изменение времени приготовления 15
Остановка приготовления пищи 16
Настройка времени приготовления пищи 16
Настройка режима энергосбережения 16
Использование режима быстрого размораживания продуктов 16
Использование программ быстрого размораживания продуктов 17
Использование функций автоматического подогрева/приготовления 18
Использование программ автоматического разогрева 18
Использование программ автоматического приготовления 19
Использование функции приготовления поджаривание slim 21
Использование программ поджаривание slim 21
Использование функции автоматической ферментации 23
Использование программ автоматической ферментации 23
Приготовление пищи в несколько этапов 24
Быстрый прогрев печи 24
Приготовление в режиме конвекции 25
Выбор дополнительных принадлежностей 26
Приготовление в режиме гриля 26
Комбинированный режим: СВЧ и гриль 26
Комбинирование микроволн и конвекции 27
Отключение звукового сигнала 27
Защитная блокировка микроволновой печи 28
Руководство по выбору посуды 28
Руководство по приготовлению пищи 29
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема 38
Технические характеристики 39

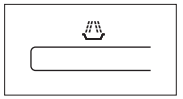
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи

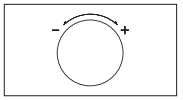
1. Поместите продукты в печь.
Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



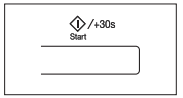
2. Нажимайте последовательно кнопку **СВЧ** ( ) до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** ( ).

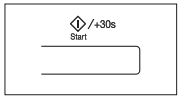


Результат: Начнется приготовление.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если требуется добавить дополнительно 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** ( ) один или несколько раз для увеличения времени на 30 секунд за одно нажатие.

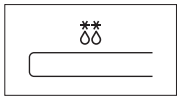


РУССКИЙ

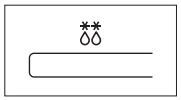
MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 11 2013-12-16 9:19:56

Размораживание пищи

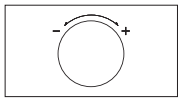
1. Поместите замороженные продукты в печь. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** (❄❄).



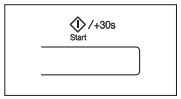
2. Выберите тип продуктов, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** (❄❄) до тех пор, пока на дисплее не появится нужный тип продуктов.



3. Выберите нужный вес, повернув **круговой переключатель** в соответствующее положение.



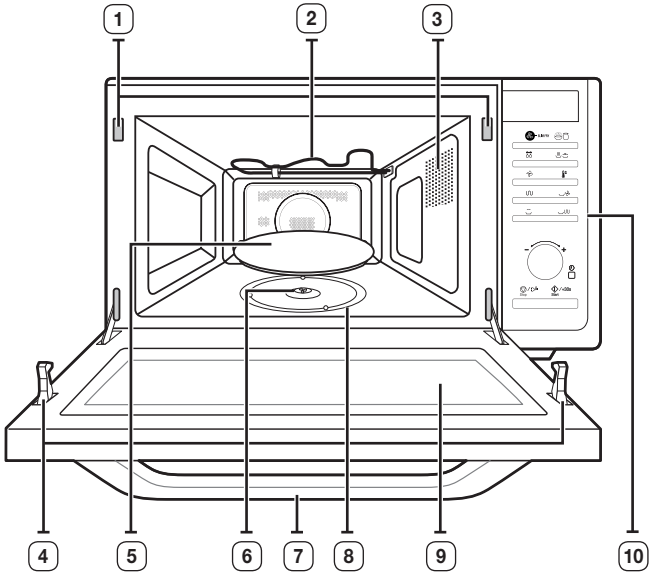
4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (⏀/+30s Start).



Результат: Начнется разморозка.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

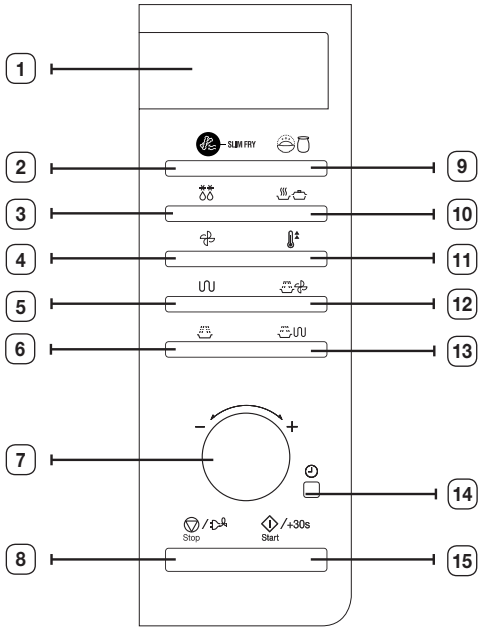
ПЕЧЬ



1. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
2. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
4. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
5. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
6. МУФТА
7. РУЧКА ДВЕРЦЫ
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ДВЕРЦА
10. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 12 2013-12-16 9:19:57

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

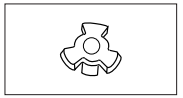


1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ПОДЖАРИВАНИЕ SLIM
3. КНОПКА БЫСТРАЯ РАЗМОРОЗКА
4. КНОПКА КОНВЕКЦИИ
5. КНОПКА ГРИЛЯ
6. КНОПКА СВЧ
7. КРУГОВОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (ВЕС/ФУНКЦИЯ/ВРЕМЯ)
8. КНОПКА СТОП
9. КНОПКА ФЕРМЕНТАЦИИ
10. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКИЙ РАЗОГРЕВ/АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
11. КНОПКА БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ
12. КНОПКА СВЧ+КОНВЕКЦИЯ
13. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ
14. КНОПКА НАСТРОЙКИ ЧАСОВ
15. КНОПКА СТАРТ/+30 С

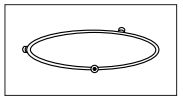
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

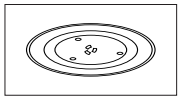
1. **Муфта**, которая должна быть правильно закреплена на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение : Муфта вращает поднос.



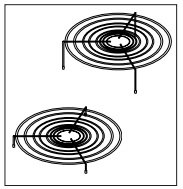
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр печи.
   Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



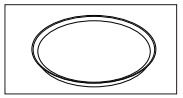
3. **Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.
   Назначение : Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



4. **Высокая подставка и низкая подставка**, устанавливаемые на вращающийся поднос.
   Назначение : Металлические подставки можно использовать для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на вращающемся подносе, а второе - на подставке. **Металлические подставки можно использовать в режиме гриля, конвекции и в комбинированном режиме приготовления пищи.**



5. **Тефлоновая тарелка** помещается только на вращающийся поднос.
   Назначение : Тефлоновая тарелка используется для пропекания снизу в режиме СВЧ или СВЧ+Гриль, чтобы выпечка и пицца были хрустящими.



MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 13 2013-12-16 9:19:58

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

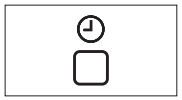
Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00». Установите текущее время. Часы могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

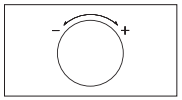
Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

Функция автоматической экономии энергии
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

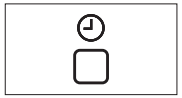
1. **Чтобы установить время в...**
   24-часовом формате
   12-часовом формате
   После этого нажмите кнопку **Часы** (🕘) один или два раза.



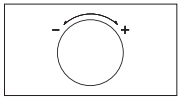
2. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение часа.



3. Нажмите кнопку **Часы** (🕘).

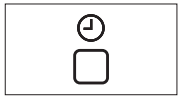


4. Поверните **круговой переключатель**, чтобы установить значение в минутах.



5. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы** (🕘), чтобы часы начали работать.

   Результат. Индикация времени отображается, когда печь не используется.



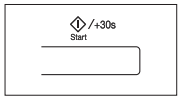
ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу “Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы” на странице 38-39.

Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального (100 % - 900 Вт), то потребуется больше времени для того, чтобы довести воду до кипения.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на верхней стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (Start/+30s) и установите значение времени 4 или 5 минут, нажав кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (Start/+30s) необходимое число раз.



Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4 или 5 минут. Затем вода должна закипеть.

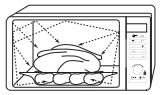
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- разогрева;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи.

1. Микроволны, генерируемые магнетроном, отражаются стенками внутренней камеры печи и равномерно распределяются в пище, благодаря тому, что она вращается на подносе. За счет этого пища готовится равномерно.



2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 14 2013-12-16 9:19:58

3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - Начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать время выдержки пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:
- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

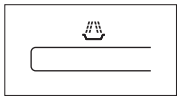
Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

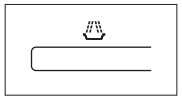
Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.

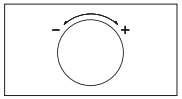
1. Нажмите кнопку **СВЧ** (🍲).
   Результат: Дисплей показывает следующую информацию: 🍲 (режим СВЧ)



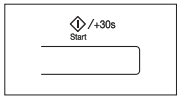
2. Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** (🍲) до тех пор, пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности. Более подробные сведения смотрите в приведенной на следующей странице таблице уровней мощности.



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
   Результат: Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (Start/+30s).
   Результат: В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовление пищи, а по его завершении будут выполнены следующие действия.



- Печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **СВЧ** (🍲) один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **СВЧ** (🍲) два раза или более, чтобы установить необходимый уровень мощности.

Быстрый старт:

Если необходимо разогреть блюдо за короткий промежуток времени при максимальной мощности (900 Вт), следует просто нажать кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (Start/+30s) 1 раз для каждой установки дополнительных 30 секунд для приготовления. Печь начинает работать немедленно.

УРОВНИ МОЩНОСТИ И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процент	Выходная мощность
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, указанное в рецептах и в этих инструкциях, соответствует определенному уровню мощности.

Если выбран…	Время приготовления будет…
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 15 2013-12-16 9:19:59

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

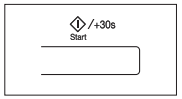
Процесс приготовления можно остановить в любой момент, что позволяет выполнить следующие действия.

- Проконтролировать приготовление пищи
- Перевернуть или перемешать пищу
- Оставить потомиться

Чтобы остановить процесс приготовления...	Выполните следующее
Временно	Временно: Откройте дверцу или один раз нажмите кнопку СТОП. **Результат:** Приготовление будет остановлено. Чтобы возобновить процесс приготовления пищи, закройте дверцу и нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (/+30s).
Полностью	Полностью: Нажмите кнопку Стоп два раза. **Результат:** Приготовление будет остановлено. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **Stop/Eco (Стоп/Эко)** (/) еще раз.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **Start/+30s (Старт/+30 с)** (/+30s). После каждого нажатия к времени приготовления будет добавлено 30 секунд.

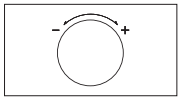


- В любой момент проверить состояние процесса приготовления, просто открыв дверцу
- Увеличить оставшееся время приготовления

Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (/+30s) по одному разу для каждых 30 секунд, которые необходимо добавить.

- Пример. Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (/+30s) шесть раз.

Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления, повернув ручку круговой шкалы.

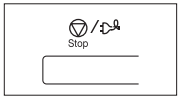


- Чтобы увеличить время, приготовления поверните ручку круговой шкалы вправо
- Чтобы уменьшить время, приготовления поверните ручку круговой шкалы влево

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется. Нормальное состояние - режим ожидания с отображением часов.

- Нажмите кнопку **энергосбережения** (/).
  Результат : Дисплей выключен.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу или нажмите кнопку **энергосбережения** (/), после этого на дисплее отображается текущее время. Печь готова к использованию.



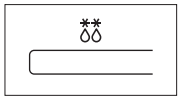
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

Режим быстрого размораживания () продуктов позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб, выпечку и фрукты. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

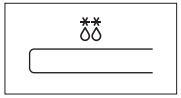
Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Откройте дверцу. Поместите замороженные продукты на керамическое блюдо в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

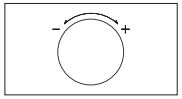
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** ().



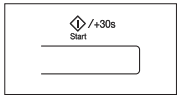
2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** (). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



3. Выберите вес, повернув **круговой переключатель**.

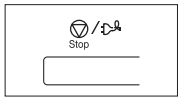


4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (/+30s).
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.



MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 16 2013-12-16 9:20:00

5. Нажмите кнопку **Stop/Eco (Стоп/Эко)** (Stop), чтобы завершить размораживание.



Результат: Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию СВЧ с уровнем мощности 180 Вт. Дополнительные сведения см. в разделе "Разморозка продуктов" на стр. 34.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ БЫСТРОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

В приведенной ниже таблице указаны различные программы быстрого размораживания, вес продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов.
Выложите замороженное мясо, птицу или рыбу на плоское стеклянное или керамическое блюдо, а хлеб - на кухонную бумагу.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	**Мясо**	200-1500	20-90	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	**Птица**	200-1500	20-90	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
3	**Рыба**	200-1500	20-80	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	**Хлеб/ Выпечка**	125-1000	10-60	Положите хлеб горизонтально на салфетку и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
5	**Фрукты**	100-600	5-20	Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 17 2013-12-16 9:20:00

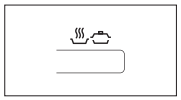
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИЙ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ

20 функций **Автоматический подогрев/Автоприготовление** (♨,🍲) имеют/предоставляют запрограммированные по времени рецепты. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности.
Можно задать размер приготавливаемой порции поворотом кругового переключателя.

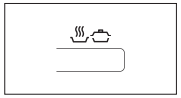
Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Поместите продукты в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

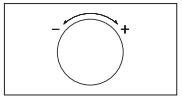
1. Нажмите кнопку **Автоматический подогрев/Автоприготовление** (♨,🍲).



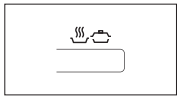
2. Выберите вид обрабатываемого продукта, нажимая кнопку **Автоматический подогрев/Автоприготовление** (♨,🍲). Описание различных заранее запрограммированных режимов разогрева приведено в таблице на следующей странице.



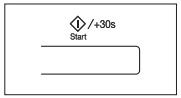
3. Выберите продукт, повернув **круговой переключатель**.



4. Выберите размер порции, нажимая кнопку **Автоматический подогрев/Автоприготовление** (♨,🍲)



5. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (◈/+30s).



Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с предварительно запрограммированными параметрами.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА

В следующей таблице представлено 8 программ автоматического разогрева, количественные характеристики, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-3 работают в режиме “СВЧ”. Программы 4-8 работают в комбинированном режиме СВЧ, гриля и конвекции.

Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1-1	Готовое блюдо (охлажденное)	300-350 г 400-450 г	2-3 мин.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
1-2	Суп (охлажденный)	200-250 г 300-350 г 400-450 г	2-3 min	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или миску и накройте крышкой на время разогрева. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
1-3	Мини-равиоли (охлажденные)	200-250 г 300-350 г	3 min.	Поместите охлажденные готовые к употреблению мини-равиоли в пластиковую емкость, не пропускающую микроволны, и поставьте ее в центр вращающегося подноса. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт, или накройте пластиковую емкость липкой пленкой для микроволновых печей. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши с подливкой.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 18 2013-12-16 9:20:00

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
1-4	Замороженная пицца	300-350 г 400-450 г	-	Поставьте замороженную пиццу на низкую подставку.
1-5	Замороженные кусочки пиццы	100-150 г 250-300 г	-	Поставьте замороженное блюдо на нижнюю полку.
1-6	Замороженная лазанья	400-450 г 800-850 г	3-4 min	Поместите замороженную лазанью на подходящее термостойкое блюдо. Поставьте тарелку на нижнюю полку.
1-7	Замороженные куриные крылышки	200-250 г 300-350 г 400-450 г	2 мин	Положите замороженные готовые к употреблению куриные крылышки или ножки (предварительно разогретые и приправленные специями) на высокую металлическую подставку кожицей вниз. Разместите их по окружности, оставив центр свободным. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
1-8	Замороженные булочки	100-150 г (2 шт.) 200-250 г (4 шт.) 300-350 г (6 шт.)	3-5 мин.	Рекомендуется предварительно прогревать печь до 180 °C в течение 5 минут в режиме конвекции. Выложите 2-6 замороженных булочек (- 18°C) в кружок на низкую подставку. Эта программа подходит для замороженной выпечки небольшого размера, такой как булочки, хлеб чиабатта и маленького багета.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В следующей таблице представлено 12 программ автоматического приготовления, количественные характеристики, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1-5 работают в режиме “СВЧ”. Программы 6-8 работают в комбинированном режиме “СВЧ+Гриль”. Программы 9-10 работают в комбинированном режиме СВЧ и конвекции. Программы 11-12 работают в режиме конвекции. Вынимайте блюдо, используя кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
2-1	Белый рис	150-200 г 200-250 г	5-10 мин.	Взвесьте пропаренный белый рис и добавьте двойное количество холодной воды. Пример. При приготовлении 0,25 кг риса, добавьте пол литра холодной воды. Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой. Поместите чашу в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой.
2-2	Соцветия брокколи/ свежие овощи	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г	1-2 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды на 200-250 г, 45 мл (3 ст. л.) на 300-450 г или 60-75 мл (4-5 ст. л.) на 500-550 г. Помешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 19 2013-12-16 9:20:00

Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
2-3	Нарезанная морковь/ свежие овощи	100-150 г 200-250 г 300-350 г	1-2 мин.	Взвесьте овощи после того, как промоете их, почистите и разрежете на кусочки примерно одинакового размера. Выложите картофель в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды на 200-250 г овощей или 45 мл (3 столовые ложки) на 300-350 г. Эта программа подходит для цветной капусты
2-4	Очищенный картофель	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г	3 min.	Вымойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 15-30 мл воды (1-2 столовые ложки). Перемешайте после приготовления. При приготовлении больших количеств перемешайте один раз во время приготовления.
2-5	Картофель в мундире	200 г 400 г 600 г	5 min.	Для выпекания используйте картофель весом по 200 г. Проколите кожицу и поставьте на вращающийся поднос.
2-6	Жареная рыба	200-300 г 400-500 г	3 min.	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите рыбу на высокую подставку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
2-7	Рыбное филе	200-300 г 400-500 г	2 min.	Равномерно расположите филе рыбы, например семги, на верхней полке. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону.
2-8	Кусочки курицы	300-400 г (1 шт.) 500-600 г (2 шт.) 700-800 г (3 шт.)	2 min.	Предварительно прогрейте печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Смажьте куски курицы растительным маслом и приправьте перцем, солью и паприкой. Разложите в кружок на высокую подставку кожей вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону
2-9	Жареная курица	1000-1100 г 1100-1200 г	5 min.	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру низкой подставки. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Start (Старт), чтобы продолжить приготовление.
2-10	Жареная говядина/ баранина	1000-1100 г 1200-1300 г	10-15 мин.	Сначала запустите программу. Отобразится значок “ПОДОГРЕВ”, это означает, что печь разогревается. Затем выложите тесто на бумагу для выпечки в круглую черную металлическую форму (диаетром 26 см). Поставьте форму на нижнюю полку после звукового сигнала.
2-11	Бисквитный торт	450-550 г	10 min.	Сначала запустите программу. Отобразится значок “ПОДОГРЕВ”, это означает, что печь разогревается. Затем выложите тесто на бумагу для выпечки в круглую черную металлическую форму (диаетром 26 см). Поставьте форму на нижнюю полку после звукового сигнала.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 20 2013-12-16 9:20:00

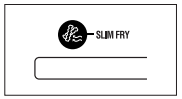
Код	Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
2-12	Маффины	250-300 г	-	Сначала запустите программу. Отобразится значок “ПОДОГРЕВ”, это означает, что печь разогревается. Затем влейте тесто в 6-8 бумажных или силиконовых формочек для выпечки кексов и поставьте на нижнюю полку. Поставьте на полку после звукового сигнала.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДЖАРИВАНИЕ SLIM

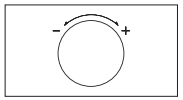
Режим приготовления "поджаривание slim" имеет/предоставляет десять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете настроить режим приготовления "поджаривание slim", нажав кнопку "поджаривание slim". Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

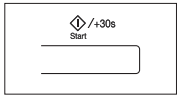
1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Поджаривание Slim** (SLIM FRY) один или несколько раз. (См. таблицу сбоку.)



2. Выберите вес продукта, повернув ручку круговой шкалы.



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (Start/+30s).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ ПОДЖАРИВАНИЕ SLIM

В следующей таблице представлены 10 программ "поджаривание Slim". В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Вам потребуется меньше масла по сравнению с поджариванием на сковороде, а результат приготовления бедт потрясающим. Программы работают в комбинированном режиме конвекции, верхнего нагрева и энергии СВЧ.

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
1	**Замороженные чипсы для приготовления в печи**	300-350 450-500	-	Равномерно разложите замороженный картофель на тефлоновой тарелке. Поставьте тарелку на высокую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку «Start» (Старт), чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу).
2	**Замороженные креветки (в панировке)**	200-250 300-350	-	Равномерно разложите на тефлоновой тарелке замороженные креветки (в панировке). Поставьте тарелку на нижнюю полку.
3	**Замороженные кусочки курицы**	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные наггетсы для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете блюдо, печь продолжит работу).

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 21 2013-12-16 9:20:01

Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
4	**Замороженные картофельные крокеты**	200-250 300-350	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные картофельные крокеты для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку.
5	**Замороженные фаршированные блинчики**	200-250 350-400	-	Равномерно разложите на тарелке замороженные фаршированные блинчики для приготовления в печи. Поставьте тарелку на нижнюю полку.
6	**Домашний картофель фри**	300-350 450-500	1-2	Рекомендуется предварительно разогреть печь до 200 °C, используя функцию быстрого предварительного разогрева. Возьмите твердый или средней твердости картофель и вымойте его. Очистите картофель и нарежьте его палочками толщиной 10x10 мм. Замочите в холодной воде на 30 мин. Высушите салфеткой, взвесьте и смажьте 5 г оливкового масла. Равномерно разложите на тарелке домашний картофель. Поставьте тарелку на нижнюю полку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете блюдо, печь продолжит работу).
7	**Дольки картофеля**	200-250 300-350 400-450	1-2	Вымойте картофель среднего размера и нарежьте дольками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте специями. Разложите на тарелке срезанной стороной вниз. Поставьте тарелку на высокую подставку.

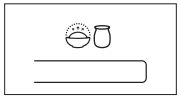
Код	Блюдо	Размер порции (г)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
8	**Куриные ножки**	200-250 300-350 400-450	1-2	Предварительно прогрейте печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Взвесьте куриные ножки, смажьте их маслом и посыпьте приправами. Равномерно разложите их на высокой подставке. Переверните после звукового сигнала, печь прекратит процесс приготовления. Нажмите кнопку «Start» (Старт), чтобы продолжить приготовление.
9	**Нарезанные ломтики цуккини**	100-150 200-250	-	Предварительно прогрейте печь в течение 3-4 минут, используя функцию гриля. Промойте и нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 5 г оливкового масла и посыпьте специями. Равномерно разложите ломтики на тефлоновой тарелке и поставьте ее на высокую подставку. Переверните после того, как прозвучит сигнал. Нажмите кнопку «Start» (Старт), чтобы продолжить приготовление. (Если вы не перевернете пищу, печь продолжит работу).
10	**Дольки яблок**	300-350 400-450	-	Промойте яблоки и выньте из них сердцевину (каждое по 150 г). Разрежьте их горизонтально пополам. Разложите дольки на тарелке срезанной стороной вниз, добавьте начинку, например, изюм или тертый миндаль. Поставьте тарелку на низкую подставку. После приготовления подавайте с ванильным мороженым.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 22 2013-12-16 9:20:01

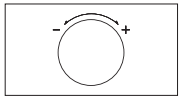
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

Функция автоматической ферментации имеет/предоставляет пять запрограммированных по времени рецептов. Не требуется устанавливать ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете настроить категорию автоматической ферментации, нажав кнопку автоматической ферментации. Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

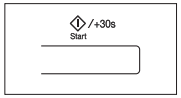
1. Выберите тип приготавливаемого продукта, нажав кнопку **Автоматическая ферментация** (🍞) один раз или дважды. (См. таблицу на следующей странице.)



2. Выберите код продукта, повернув **круговой переключатель**.



3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (⏀/+30s).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

В следующей таблице представлена информация о том, как использовать автоматическую программу для подъема дрожжевого теста или приготовления йогурта.

Код		Блюдо	Размер порции	Врем выдержки	Рекомендации
Расстойка теста	1-1	Тесто для пиццы	300-500 г	-	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте пленкой.
	1-2	Тесто для кексов	500-800 г	-	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте пленкой.
	1-3	Тесто для хлеба	600-900 г	-	Положите тесто в чашу подходящего размера и поставьте на нижнюю полку. Накройте пленкой.
Домашний йогурт	2-1	Маленькие порции	500 г	6 часов в морозильной камере	Равномерно распределите 150 г йогурта в 5 керамических чашек или маленьких стеклянных баночек (по 30 г в каждую). Добавьте 100 мл молока в каждую чашку. Используйте молоко для долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Накройте каждую пленкой для микроволновой печи и поставьте кругом на вращающемся подносе.
	2-2	Большая чаша	500 г	6 часов в морозильной камере	Смешайте 150 г натурального йогурта с 500 мл молока долгого хранения (комнатной температуры; 3,5 % жирности). Влейте в большую стеклянную чашу. Накройте пленкой для микроволновой печи и поставьте на вращающийся поднос.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 23 2013-12-16 9:20:02

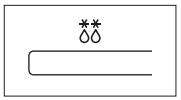
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа (режимы конвекции, СВЧ + конвекции и быстрого прогрева нельзя использовать при приготовлении в несколько этапов). Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить курицу весом 1,5 кг в следующие три этапа.

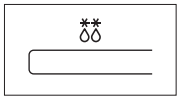
- Разморозка
- Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут
- Приготовление в режиме “Гриль” в течение 15 минут

Первым этапом должна быть разморозка продуктов. Режим приготовления с использованием гриля и комбинированный режим можно использовать один раз на двух остальных этапах. Однако приготовление в режиме СВЧ можно использовать дважды (с двумя разными уровнями мощности).

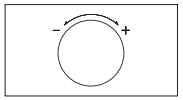
1. Нажмите кнопку **Быстрая разморозка** ( ).



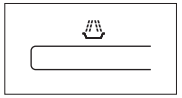
2. Выберите тип продуктов, которые необходимо разморозить, нажимая кнопку **Быстрая разморозка** ( ).



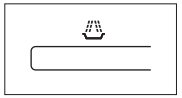
3. Задайте вес, повернув **круговой переключатель** необходимое количество раз.
(в рассматриваемом примере вес равен 1500 г).



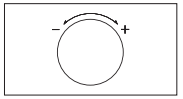
4. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



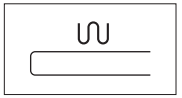
5. Установите мощность микроволновой энергии, нажав кнопку **СВЧ** ( ) для выбора необходимого **уровня мощности** (450 Вт в данном примере).



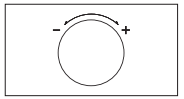
6. Выставите время приготовления, повернув **круговой переключатель**. (30 минут в данном примере).



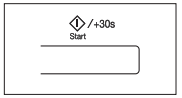
7. Нажмите кнопку **гриля** ( ).



8. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**. (в данном примере 15 мин).



9. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** ( ).



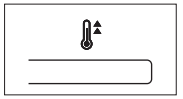
Результат: Начнется приготовление.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

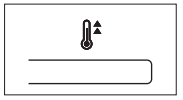
БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ ПЕЧИ

При приготовлении в режиме конвекции перед тем, как помещать продукты в печь, рекомендуется предварительно прогреть ее до соответствующей температуры. Когда температура в печи достигает заданного значения, она остается неизменной в течение примерно 10 минут; после этого печь автоматически выключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в правильном положении для требуемого режима приготовления.

1. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).
Результат: дисплей показывает следующую информацию:
200 °C (температура)

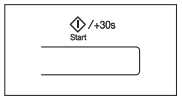


2. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ) один или несколько раз, чтобы задать требуемую температуру. (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 24 2013-12-16 9:20:04

3. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (+30s Start).



Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.

- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: установлен режим быстрого прогрева при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

- При достижении выбранной температуры печь подает 6 звуковых сигналов, температура поддерживается неизменной в течение 10 минут.
- Спустя 10 минут, печь подает 4 звуковых сигнала и прекратит работу.

Если температура во внутренней камере печи достигла предустановленного значения, печь подает 6 звуковых сигналов и эта температура будет поддерживаться в течение 10 минут.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИИ

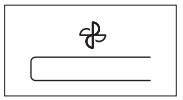
В режиме конвекции можно готовить пищу таким же способом, как в обычной духовке. Режим СВЧ при этом не используется. Используя шесть предварительно заданных уровней, можно установить требуемую температуру в диапазоне от 40 до 200 °C. Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

Инструкции по быстрому разогреву печи см. на стр. 24.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Вы получите лучше приготовленную пищу с подрумяненной корочкой, если используете низкую подставку.

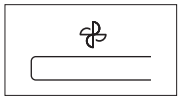
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении, а вращающийся поднос установлен правильно. Откройте дверцу и поставьте емкость на низкую подставку, которая должна быть установлена на вращающийся поднос.

1. Нажмите кнопку **конвекции** ( ).

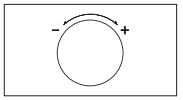


Результат: дисплей показывает следующую информацию:
( ) (режим конвекции)
200 °C (температура)

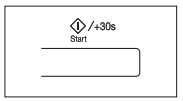
2. Для установки температуры нажмите кнопку **конвекции** ( ) еще раз. (Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** (+30s Start).



Результат: Начнется приготовление.

- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.

(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

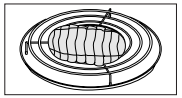
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).

Будьте осторожны, нагревательный элемент гриля может работать с перерывами во время работы режима конвекции.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 25 2013-12-16 9:20:08

ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



Обычно при приготовлении с использованием конвекции (как в традиционном духовом шкафу) требуется специальная посуда. Однако вы должны использовать только ту посуду, которую использовали бы в обычном духовом шкафу.

Принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи, обычно непригодны для приготовления с использованием конвекции; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т. п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке.

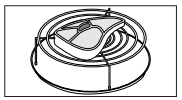
Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 28-29.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

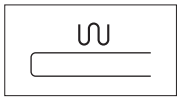
Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн.

- Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются при использовании высокой подставки.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.



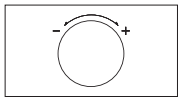
2. Нажмите кнопку **Гриль** ( ).



Результат: Отобразятся следующие показатели:
(режим гриля)

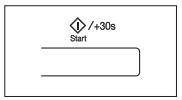
- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время обжаривания на гриле, повернув **круговой переключатель**.



- Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** ( ).



Результат: Начнется приготовление в режиме гриля.

- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра "0". Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

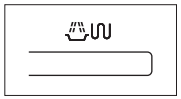
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

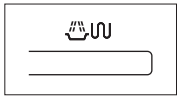
Откройте дверцу. Поместите продукты на подставку, наиболее подходящую для типа блюда, которое вы хотите приготовить. Поместите подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** ( ).



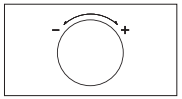
Результат: дисплей показывает следующую информацию:
(комбинированный режим СВЧ и гриля)
600 Вт (производимая мощность)

2. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** ( ) до тех пор, пока на дисплее не отобразиться соответствующее значение выходной мощности (300-600 Вт).



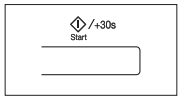
- Температуру гриля настроить нельзя.

3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.



- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

4. Нажмите кнопку **Start/+30s** (, Старт/+30 с).



Результат:

- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 26 2013-12-16 9:20:09

КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ

В комбинированном режиме приготовления используется нагрев как с помощью микроволн, так и конвекционным теплом. При этом печь не требует предварительного прогрева, так как микроволновая энергия включается немедленно.
В комбинированном режиме можно приготовлять многие продукты, в частности:

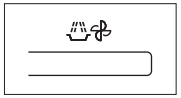
- Жареное мясо и птицу
- Пироги и торты
- Блюда из яиц и сыра

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу. ВСЕГДА пользуйтесь рукавицами, когда вынимаете посуду из печи, чтобы не обжечься. Пища будет приготовлена лучше и с подрумяненной корочкой при приготовлении на нижней полке.

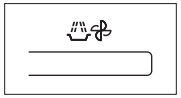
Откройте дверцу. Положите продукты на вращающийся поднос или на низкую подставку, которую установите на поднос. Закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ+Конвекция** ( ).

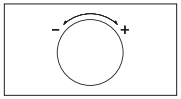
Результат: дисплей показывает следующую информацию:
- (комбинированный режим СВЧ+конвекции)
- 200 °C (температура: через 2 секунды дисплей переключается в режим индикации температуры)



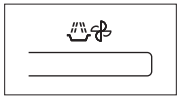
2. Выберите температурный режим, нажав кнопку **СВЧ+Конвекция** ( ).
(Температура: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Установите время приготовления, повернув **круговой переключатель**.
- Максимальное время приготовления составляет 60 минут.

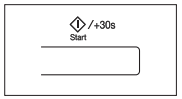


4. Установите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Конвекция** ( ) до тех пор, пока на дисплее не отобразиться соответствующее значение выходной мощности (600, 450, 300, 180, 100 Вт).



5. Нажмите кнопку **Start/+30s (Старт/+30 с)** ( ).

Результат:
- Начинается приготовление в комбинированном режиме.
- Печь прогревается до требующейся температуры, затем приготовление с помощью микроволн продолжается до окончания заданного времени приготовления.
- На дисплее будут последовательно отображаться значение запрограммированного времени приготовления — 8 с, и значение заданной температуры — 2 с.
  Пример: 30 мин. времени приготовления при 200 °C.



(отображается 8 с)

(отображается 2 с)

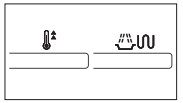
- Когда приготовление закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала и четыре раза мигнет цифра “0”. Затем печь будет подавать звуковой сигнал каждую минуту.

Если необходимо узнать температуру внутри печи в процессе приготовления, нажмите кнопку **Быстрый прогрев** ( ).

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопку **Быстрый предварительный разогрев** ( ) и кнопки **Свч+Гриль** ( ) одновременно в течение 1 секунды.

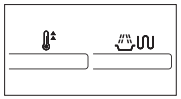


Результат:
- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 27 2013-12-16 9:20:11

2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопку **Быстрый предварительный разогрев** ( ) и кнопки **Свч+Гриль** ( ) еще раз одновременно в течение 1 секунды.



Результат:

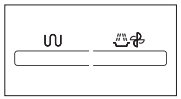
- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.

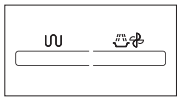
1. Нажмите кнопку **Гриль** ( ) и кнопки **Свч+Конвекция** ( ) одновременно в течение 3 секунд.



Результат:

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится "L".

2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопку **Гриль** ( ) и кнопки **Свч+Конвекция** ( ) одновременно в течение 3 секунд.



Результат : Печью можно пользоваться как обычно.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Блюдо для получения корочки	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэфирного волокна	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Риск возгорания.
• Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда для приготовления	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Пищевая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ **: Рекомендуется**
✓✗ **: Использовать с осторожностью**
✗ **: Не рекомендуется**

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

Время выдержки
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 29 2013-12-16 9:20:12

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. Накройте на время выдержки на 3 минуты.

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (900 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	4½-5 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 30 2013-12-16 9:20:12

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой - в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте с закрытой крышкой. После приготовления, перед выдержкой перемешайте, добавьте соль или травы и сливочное масло.
Примечание. За время приготовления рис может впитать не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите. Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки). Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 31 2013-12-16 9:20:12

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу. Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:

Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура продукта: от 30 до 40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.

Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Поставьте 1 чашку в центре, 2 - друг напротив друга, 3 - по окружности. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую чашу. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 32 2013-12-16 9:20:12

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.
Готовое к употреблению сырное фондю (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с от 1 мин. до 1 мин. 10 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 33 2013-12-16 9:20:12

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо				
Мясной фарш	250 г 500 г	6-7 8-13	15-30	Положите мясо на вращающийся поднос. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Свиные отбивные	250 г	7-8		

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Птица				
Куски курицы	500 г (2 шт.)	14-15	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	300 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Положите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Тосты/Сэндвичи	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	500 г	7-9		

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 34 2013-12-16 9:20:22

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-5 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для гриля:
Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание.
При использовании режима приготовления только с помощью гриля помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

СВЧ+Гриль

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима «СВЧ + гриль»
Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме «СВЧ+Гриль»:
Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание.
При использовании комбинированного режима приготовления (СВЧ+Гриль) пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. См. инструкции в следующей таблице.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 шт. (по 25 г каждый)	Только гриль	3-4	2-3	Положите тосты рядом друг с другом на высокую подставку.
Жареные помидоры	400 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте его на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с томатами и сыром	4 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты по-Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра)	4 шт. (500 г)	300 Вт + Гриль	6-8	-	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на высокую подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	500 г	600 Вт + Гриль	10-12	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в круг на высокую подставку срезами в сторону гриля.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 35 2013-12-16 9:20:22

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Картофель/ овощи для запекания (охлажденные)	450 г	450 Вт + Гриль	10-12	-	Положите вынутое из холодильника блюдо с тертым сыром на небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на высокую подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г)	300 Вт + Гриль	7-8	-	Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на низкую подставку.
Куски курицы	500 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	9-11	8-10	Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на высокую подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная курица	1200 г	450 Вт + Гриль	21-23	20-22	Смажьте курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру низкой подставки. После приготовления дайте постоять 5 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт + Гриль	6-8	6-7	Смажьте растительным маслом кожу целой рыбы, добавьте специи и травы. Положите две рыбы бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в обычной духовке, где циркулирует горячий воздух. Нагревательный элемент и вентилятор располагаются на задней стенке печи, поэтому горячий воздух может свободно циркулировать. В данном режиме работает верхний нагревательный элемент.

Посуда для приготовления пищи в режиме конвекции: Можно использовать любую обычную жаропрочную посуду, противни и формы для выпечки — все, что обычно используется для приготовления пищи в обычной духовке.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции: В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и обдув горячим воздухом; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Приготовление пищи с использованием конвекции - это традиционный и хорошо известный метод приготовления пищи в печи с использованием горячего воздуха, циркуляция которого обеспечивается при помощи вентилятора, расположенного на задней стенке.

Посуда для приготовления пищи в режиме “СВЧ + Конвекция”. Посуда должна пропускать микроволны. Она должна быть сделана из материала, предназначенного для приготовления в микроволновой печи (например, стекло, керамика, или фарфор без металлической отделки); аналогично посуде, описанной в разделе “СВЧ+Гриль”.

Пища для приготовления в режиме “СВЧ + Конвекция”: Любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 36 2013-12-16 9:20:24

Руководство по приготовлению с использованием конвекции свежих и замороженных продуктов

С помощью функции автоматического разогрева предварительно прогрейте печь в режиме конвекции до желаемой температуры. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием конвекции. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ПИЦЦА					
Замороженная пицца (готовая)	300-400 г	1-й : 300 Вт + 200 °C 2-й : Conv. (Конвекция) 180 °C	7-9	5-6	Положите пиццу на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ					
Замороженная лазанья	400 г	1-й : 450 Вт + 200 °C 2-й : Конв. 200 °C	16-18	3-4	Выложите на блюдо из термостойкого стекла подходящего размера или оставьте в фабричной упаковке (убедитесь в том, что эта упаковка безопасна для микроволн и для нагрева в духовке). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
МЯСО					
Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 180 °C	20-23	10-13	Смажьте говядину/ баранину растительным маслом и посыпьте перцем, солью и паприкой. Положите на низкую подставку, сначала жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	1000-1200 г	1-й : 450 Вт + 200 °C 2-й : 450 Вт + Гриль	20-22	21-23	Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите курицу сначала грудкой вниз на низкую подставку, а затем переверните грудкой вверх. Дайте постоять 5 минут.
ХЛЕБ					
Булочки свеже-выпеченные	6 шт. (350 г)	100 Вт + 180 °C	8-10	-	Разложите булочки по кругу на низкой подставке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Чесночный хлеб (охлажденный, готовый)	200 г (1 шт)	180 Вт + 200 °C	8-10	-	Положите багет из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 2-3 минут.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 37 2013-12-16 9:20:24

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
ТОРТ					
Мраморный пирог (сырое тесто)	500 г	Только 180 °C	38-43	-	Поместите сырое тесто в небольшую прямоугольную черную металлическую форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на низкую подставку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Пирожки (сырое тесто)	12 x 28 г	Только 160 °C	28-33	-	Равномерно заполните бумажные чашки сырым тестом и поставьте тарелку на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 5 минут.
Печенье (из сырого теста)	200-250 г	Только 200 °C	15-20	-	Положите круассаны из холодильника на бумагу для выпекания на низкую подставку.
Замороженный пирог	1000 г	180 Вт + 180 °C	18-20	-	Положите замороженный пирог прямо на низкую подставку. После того, как пирог разморозится и разогреется, дайте ему постоять 15-20 минут.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 900 Вт, пока масло не растопится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте в течение 1 минуты при мощности 300 Вт. Перемешайте после того, как растает.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 900 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 900 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 900 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Для ознакомления с любым новым оборудованием всегда требуется некоторое время. Если у вас возникли какие-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте соответствующие решения. Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Нижеприведенные ситуации являются нормальными.

- Образование конденсата внутри печи

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 38 2013-12-16 9:20:25

- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий

Пища оказывается совершенно не готовой

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **Start/+30s (Старт/+30 с)** (Start/+30s)?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты.

Продукт либо еще не готов, либо уже передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги)

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно, в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно, алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
  - Способ устранения. Установите печь на расстоянии от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены.
  - Способ устранения. Отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Появляется сообщение: «E-24»

Сообщение «E-24» автоматически появляется, если сработала защита внутренней камеры печи от перегрева. При появлении сообщения «E-24» нажмите кнопку Stop/Eco (Стоп/Эко) для использования режима инициализации.

Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующими сведениями.

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	MC32F604TCT
Источник питания	230 В ~ 50 Гц переменного тока
Потребление электроэнергии	
Максимальная	2900 Вт
Микроволновая печь	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1500 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	Макс. 2100 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней мощности (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Габариты (Ш x Г x В)	
Внешние	523 x 506 x 309 мм
Внутренняя камера печи	373 x 370 x 233 мм
Объем	32 л
Вес	
Нетто	прибл. 20 кг

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_RU.indd 39 2013-12-16 9:20:25

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

Код: DE68-04173C-02

MC32F604TCT

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 1 2013-12-16 9:20:29

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 2 2013-12-16 9:20:31

- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 3 2013-12-16 9:20:32

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.
- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 4 2013-12-16 9:20:32

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

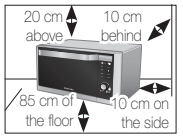
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 5 2013-12-16 9:20:32

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

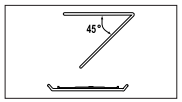
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 6 2013-12-16 9:20:32

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly
- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 7 2013-12-16 9:20:33

- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
  Please contact nearest authorised Samsung customer care,to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 8 2013-12-16 9:20:35

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 9 2013-12-16 9:20:36

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

(b) A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 10 2013-12-16 9:20:36

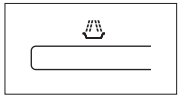
CONTENTS

“Quick” look-up guide....11
Oven....12
Control panel....13
Accessories....13
Setting the time....14
Checking that your oven is operating correctly....14
How a microwave oven works....14
Cooking/Reheating....15
Power levels and time variations....15
Stopping the cooking....16
Adjusting the cooking time....16
Setting the energy save mode....16
Using the power defrost feature....16
  Using the power defrost programmes....17
Using the auto reheat/auto cook features....18
  Using the auto reheat programmes....18
  Using the auto cook programmes....19
Using the slim fry cook feature....21
  Using the slim fry programmes....21
Using the auto fermentation feature....23
  Using the auto fermentation programmes....23
Multistage cooking....24
Fast preheating the oven....24
Cooking by convection....25
Choosing the accessories....26
Grilling....26
Combining microwaves and the grill....26
Combining microwaves and convection....27
Switching the beeper off....27
Safety-locking your microwave oven....28
Cookware guide....28
Cooking guide....29
What to do if you are in doubt or have a problem....38
Technical specifications....39

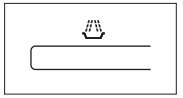
“QUICK” LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

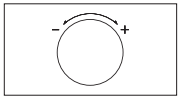
1. Place the food in the oven.
Press the **Microwave** (🍲) button.



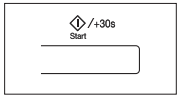
2. Press the **Microwave** (🍲) button until the appropriate power level is displayed.



3. Select the cooking time by turning the **Dial knob** as required.



4. Press **Start/+30s** (Start/+30s) button.

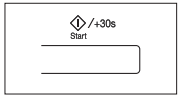


Result: Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you want to add an extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** (Start/+30s) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

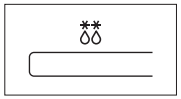


ENGLISH

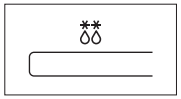
MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 11 2013-12-16 9:20:37

If you want to defrost some food.

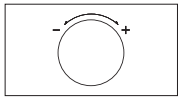
1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** (❄❄) button.



2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** (❄❄) button, until the desired food category is selected.

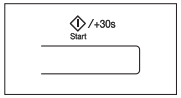


3. Select the weight by turning the **Dial knob** as required.

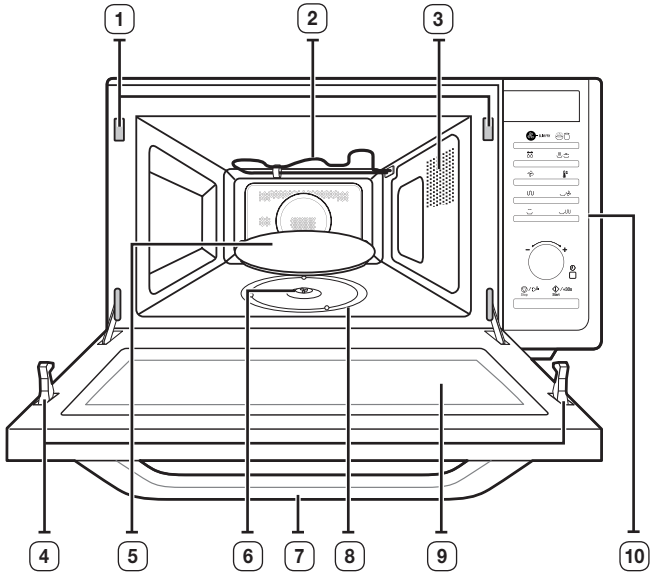


4. Press **Start/+30s** (Start/+30s) button.

   Result: Defrosting starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



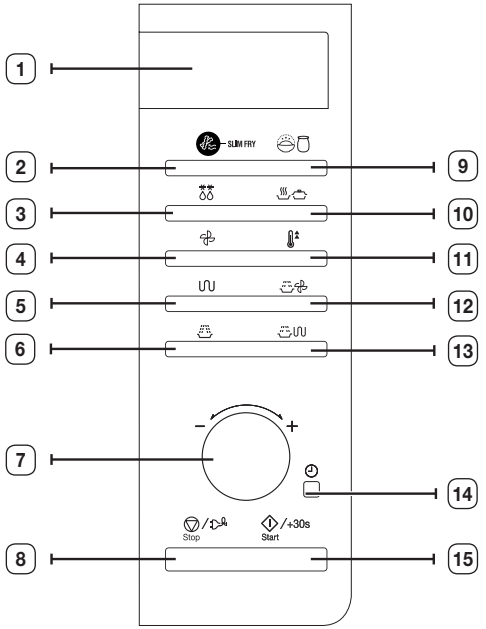
OVEN



1. SAFETY INTERLOCK HOLES
2. HEATING ELEMENT
3. VENTILATION HOLES
4. DOOR LATCHES
5. TURNTABLE
6. COUPLER
7. DOOR HANDLE
8. ROLLER RING
9. DOOR
10. CONTROL PANEL

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 12 2013-12-16 9:20:39

CONTROL PANEL

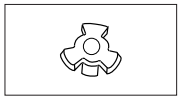


1. DISPLAY
2. SLIM FRY BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. CONVECTION BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. MICROWAVE BUTTON
7. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME)
8. STOP/ECO BUTTON
9. FERMENTATION BUTTON
10. AUTO REHEAT/AUTO COOK BUTTON
11. FAST PREHEAT BUTTON
12. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
13. MICROWAVE+GRILL BUTTON
14. CLOCK SETTING BUTTON
15. START/+30s BUTTON

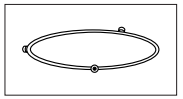
ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

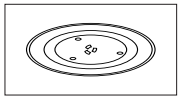
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose: The coupler rotates the turntable.



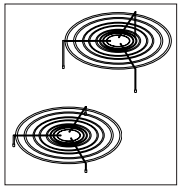
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



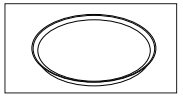
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



5. **Crusty plate**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The crusty plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



ENGLISH

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 13 2013-12-16 9:20:40

SETTING THE TIME

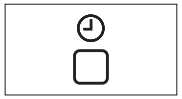
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

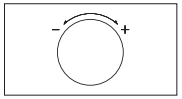
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

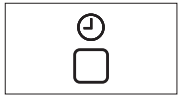
1. **To display the time in the...**
   24-hour notation
   12-hour notation
   Then press the **Clock** (🕘) button once or twice



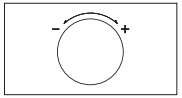
2. Turn the **Dial knob** to set the hour.



3. Press the **Clock** (🕘) button.

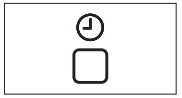


4. Turn the **Dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** (🕘) button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



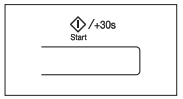
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "What to Do if You are in Doubt or Have a Problem" on the page 38-39.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** (Start/+30s) button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

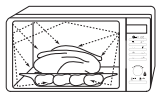
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 14 2013-12-16 9:20:41

3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

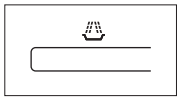
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

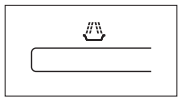
Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** ( ) button.

   Result: The following indications are displayed: (microwave mode)

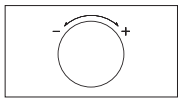


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** ( ) button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table next page for further details.



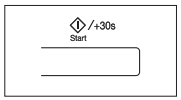
3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start/+30s** ( ) button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** ( ) button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** ( ) button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30s** ( ) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

ENGLISH

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 15 2013-12-16 9:20:41

STOPPING THE COOKING

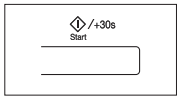
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or Press the stop button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.
Completely	Completely : Press the stop button twice. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Eco** (Stop/Eco) button again.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **Start/+30s** (Start/+30s) button once for each 30 seconds to be added.

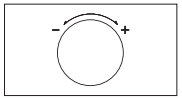


- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30s** (Start/+30s) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** (Start/+30s) button six times.

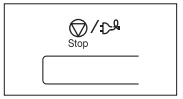
You can also increase/decrease the cooking time by turning the dial knob.



- To increase cooking time turn the dial knob to right
- To decrease cooking time turn the dial knob to left

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.



- Press the **Energy Save** (Stop) button.
  Result : Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Energy Save** (Stop) button and then display shows current time. The oven is ready for use.

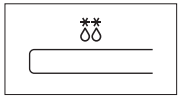
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost (**) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

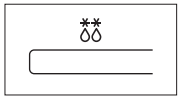
Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

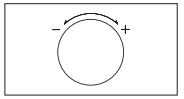
1. Press the **Power Defrost** (**) button.



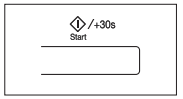
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (**) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the weight of food by turning the **Dial knob**.

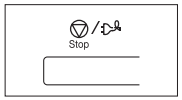


4. Press **Start/+30s** (Start/+30s) button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 16 2013-12-16 9:20:42

5. Press the **Stop/Eco** (Stop/Eco) button to finish defrosting.



Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 34 for further details.

USING THE POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	Meat	200-1500	20-90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	200-1500	20-90	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish	200-1500	20-80	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Bread/ Cake	125-1000	10-60	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	Fruit	100-600	5-20	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 17 2013-12-16 9:20:42

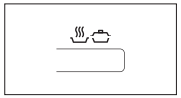
USING THE AUTO REHEAT/AUTO COOK FEATURES

The 20 **Auto Reheat/Auto Cook** (♨,🍲) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.

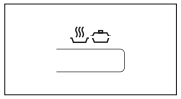
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

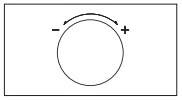
1. Press the **Auto Reheat/Auto Cook** (♨,🍲) button.



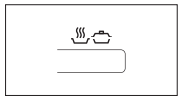
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat/Auto Cook** (♨,🍲) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



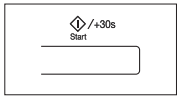
3. Select the type of food by turning the **dial knob**.



4. Select the serving size of the food by Pressing the **Auto Reheat/Auto Cook** (♨,🍲)



5. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

USING THE AUTO REHEAT PROGRAMMES

The following table presents 8 Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1-3 are running with microwave energy only.
Programmes no 4-8 are running with a combination of microwaves, grill and convection.

☛ Use oven gloves when taking out food.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1-1	**Ready-Meal (chilled)**	300-350 g 400-450 g	2-3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
1-2	**Soup (chilled)**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3 min	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time.
1-3	**Mini Ravioli (chilled)**	200-250 g 300-350 g	3 min.	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 18 2013-12-16 9:20:42

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1-4	**Frozen Pizza**	300-350 g 400-450 g	-	Put frozen pizza on the low rack.
1-5	**Frozen Pizza Snacks**	100-150 g 250-300 g	-	Put frozen pizza snacks on the low rack.
1-6	**Frozen Lasagne**	400-450 g 800-850 g	3-4 min	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack.
1-7	**Frozen Chicken Wings**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turnover, as soon as the oven beeps.
1-8	**Frozen Bread Rolls**	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4pcs) 300-350 g (6pcs)	3-5 min.	We recommend to preheat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes.

USING THE AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 12 Auto Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1-5 are running with microwave energy only. Programmes no 6-8 are running with a combination of microwaves and grill. Programmes no 9-10 are running with a combination of microwaves and convection. Programme 11-12 are running with convection mode. Use oven gloves when taking out food.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-1	**White Rice**	150-200 g 200-250 g	5-10 min.	Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
2-2	**Broccoli florets/ Fresh vegetables**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-550 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 19 2013-12-16 9:20:43

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-3	**Sliced Carrots/ Fresh vegetables**	100-150 g 200-250 g 300-350 g	1-2 min.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-350 g. This programme is suitable for cauliflower
2-4	**Peeled Potatoes**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min.	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking.
2-5	**Jacket Potatoes**	200 g 400 g 600 g	5 min.	Use oven potatoes with a size of 200 g each. Pierce skin and set on turntable.
2-6	**Roast Fish**	200-300 g 400-500 g	3 min.	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.
2-7	**Fish Fillet**	200-300 g 400-500 g	2 min.	Put fish filets, such as salmon evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-8	**Chicken Pieces**	300-400 g (1 pc) 500-600 g (2 pcs) 700-800 g (3 pcs)	2 min.	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them in a circle on the high rack with the skin-side down. Turnover, as soon as the beep sounds
2-9	**Roast Chicken**	1000-1100 g 1100-1200 g	5 min.	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.
2-10	**Roast Beef/ Roast Lamb**	1000-1100 g 1200-1300 g	10-15 min.	First, start programme. It will be indicate on the display as “HEAT”, oven is preheating. And then put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on the bottom(diameter 26cm). After beep sounds insert tin on the low rack.
2-11	**Sponge Cake**	450-550 g	10 min.	First, start programme. It will be indicate on the display as “HEAT”, oven is preheating. And then put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on the bottom(diameter 26cm). After beep sounds insert tin on the low rack.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 20 2013-12-16 9:20:43

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
2-12	Muffins	250-300 g	-	First, start programme. It will be indicate on the display as “HEAT”, oven is preheating. And then pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins and set on the low rack. After beep sounds insert rack.

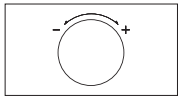
USING THE SLIM FRY COOK FEATURE

The ten slim fry cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the slim fry cook category by press the slim fry button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

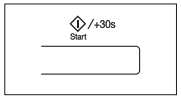
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Slim Fry Cook** button one or more times. (Refer to the table on the side.)

2. Select the weight of food by turning the Dial knob.



3. Press the **Start/+30s** button.



USING THE SLIM FRY PROGRAMMES

The following table presents the 10 Slim Fry auto programmes for frying. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
1	Frozen oven chips	300-350 450-500	-	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
2	Frozen prawns (breaded)	200-250 300-350	-	Distribute frozen (breaded) prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
3	Frozen chicken nuggets	200-250 350-400	-	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
4	Frozen potato croquettes	200-250 300-350	-	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.

ENGLISH

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 21 2013-12-16 9:20:43

Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
5	**Frozen mini spring rolls**	200-250 350-400	-	Distribute frozen mini spring rolls evenly on the crusty plate. Set plate on low rack.
6	**Homemade french fries**	300-350 450-500	1-2	Recommandations Preheat the oven up to 200 °C using the fast preheat function. Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
7	**Potato wedges**	200-250 300-350 400-450	1-2	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack.

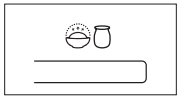
Code	Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Recommendations
8	**Drumsticks**	200-250 300-350 400-450	1-2	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue.
9	**Sliced courgette**	100-150 200-250	-	Preheat with the grill-function for 3-4 minutes. Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over).
10	**Apple halves**	300-350 400-450	-	Rinse and core apples (each 150 g). Cut them into halves horizontally. Put halves with the cut side down on the crusty plate, add filling e.g. raisins or grated almonds. Put plate on low rack. After cooking serve with vanilla ice cream.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 22 2013-12-16 9:20:44

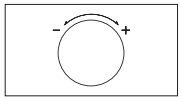
USING THE AUTO FERMENTATION FEATURE

The five auto fermentation cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the auto fermentation category by press the auto fermentation button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

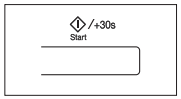
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto fermentation** ( ) button once or twice.
   (Refer to the table on the next page.)



2. Select the code of food by turning the **Dial knob**.



3. Press the **Start/+30s** ( ) button.



USING THE AUTO FERMENTATION PROGRAMMES

The following table presents how to use the auto programme for rising yeast dough or preparing yogurt.

Code		Food	Serving size	Standing time	Recommendations
Dough Proof	**1-1**	Pizza dough	300-500 g	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-2	Cake dough	500-800 g	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
	1-3	Bread dough	600-900 g	-	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film.
Homemade Yogurt	**2-1**	Small dishes	500 g	6 hours in fridge	Distribute 150 g yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable.
	2-2	Large bowl	500 g	6 hours in fridge	Mix 150 g natural yogurt with 500ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable.

ENGLISH

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 23 2013-12-16 9:20:44

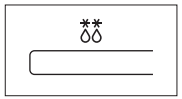
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection, Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.5 kg chicken in three stages:

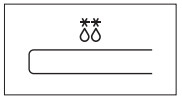
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

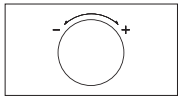
1. Press the **Power Defrost** ( ) button.



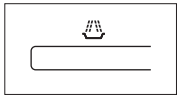
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** ( ) button.



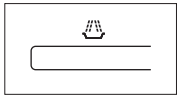
3. Set the weight by turning the **Dial knob** the appropriate number of times. (1500 g in the example)



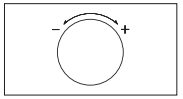
4. Press the **Microwave** ( ) button.



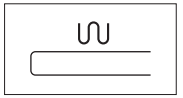
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** ( ) button to select the appropriate **Power Level** (450 W in the example).



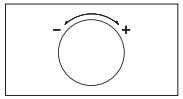
6. Set the cooking time by turning the **Dial knob**. (30 minutes in the example).



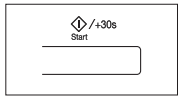
7. Press the **Grill** ( ) button.



8. Set the cooking time by turning the **Dial knob**. (15 minutes in the example).



9. Press **Start/+30s** ( ) button.



Result: Cooking starts:

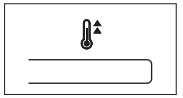
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

FAST PREHEATING THE OVEN

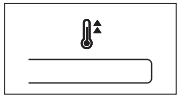
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** ( ) button.

Result: The following indications are displayed:
200 °C (temperature)

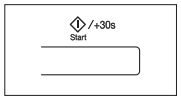


2. Press the **Fast Preheat** ( ) button one or more times to set the temperature. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 24 2013-12-16 9:20:45

3. Press the **Start/+30s** (⏀/+30s) button.



Result: The oven is preheated to the requested temperature.

- The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) In fast preheat mode at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (🌡) button.

COOKING BY CONVECTION

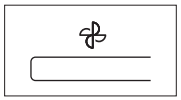
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C in Six preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheating the oven, see page 24.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

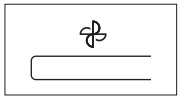
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** (🌀) button.

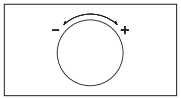


Result: The following indications are displayed:
🌀 (convection mode)
200 °C (temperature)

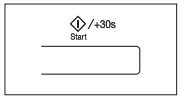
2. Press the **Convection** (🌀) button once or more times to set the temperature. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.



4. Press the **Start/+30s** (⏀/+30s) button.



Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

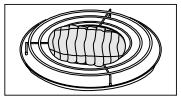
If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** (🌡) button.

Be careful, Grill heater may work intermittently while the convection mode is operating.

ENGLISH

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 25 2013-12-16 9:20:46

CHOOSING THE ACCESSORIES



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.

Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

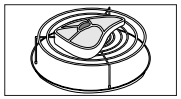
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28-29.

GRILLING

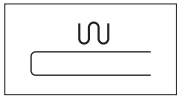
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.



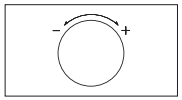
2. Press the **Grill** (⏦) button.



Result: The following indications are displayed:
⏦ (grill mode)

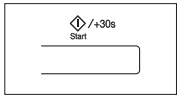
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **Dial knob**.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.



Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

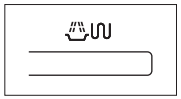
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave + Grill** (⏦) button.

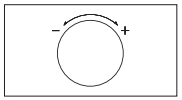
Result: The following indications are displayed:
⏦ (microwave & grill combi mode)
600 W (output power)

2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave + Grill** (⏦) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).



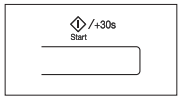
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.



- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **Start/+30s** (Start/+30s) button.



Result:

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 26 2013-12-16 9:20:47

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

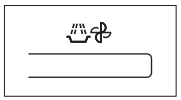
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

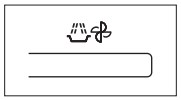
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door.

1. Press the **Microwave+Convection** ( ) button.



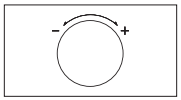
Result: The following indications are displayed:
( ) (microwave & convection combi mode)
200 °C (temperature : switches to the following temperature mode in 2 seconds)

2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

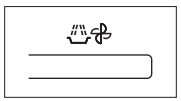


3. Set the cooking time by turning the **Dial knob**.

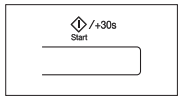
- The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Press the **Start/+30s** ( ) button.



Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

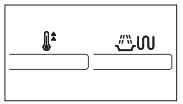
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Fast Preheat** ( ) button and **Microwave+Grill** ( ) buttons at the same time for 1 second.



Result :

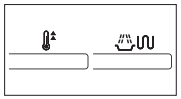
- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

ENGLISH

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 27 2013-12-16 9:20:47

2. To switch the beeper back on, press the **Fast Preheat** ( ) button and **Microwave+Grill** ( ) buttons again at the same time for 1 second.



Result :

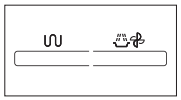
- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

1. Press the **Grill** ( ) button and **Microwave+Conv** ( ) buttons at the same time for 3 seconds.



Result :

- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Grill** ( ) button and **Microwave+Conv** ( ) buttons again at the same time for 3 seconds.

Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 29 2013-12-16 9:20:48

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 30 2013-12-16 9:20:48

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible,

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 31 2013-12-16 9:20:48

stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time.
We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids.
Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilized glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 32 2013-12-16 9:20:48

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 33 2013-12-16 9:20:49

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced meat	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 34 2013-12-16 9:20:49

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3-4	2-3	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-8	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	10-12	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 35 2013-12-16 9:20:49

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Gratin potatoes/ Vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	10-12	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	9-11	8-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	1200 g	450 W + Grill	21-23	20-22	Brush the chicken oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. After grilling stand for 5 minutes.
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	6-7	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for Microwave+Convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 36 2013-12-16 9:20:49

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA					
Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	1st : 300 W+ 200 °C 2nd : Conv. 180 °C	7-9	5-6	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
PASTA					
Frozen lasagne	400 g	1st : 450 W+ 200 °C 2nd : Conv 200 °C	16-18	3-4	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT					
Roast beef/ Roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
Roast chicken	1000-1200 g	1st : 450 W+ 200 °C 2nd : 450 W + Grill	20-22	21-23	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD					
Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 200 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.
CAKE					
Marble cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Small Cakes (fresh dough)	12 x 28 g	Only 160 °C	28-33	-	Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on crusty plate on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 37 2013-12-16 9:20:49

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and pressed the **Start/+30s** (Start/+30s) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 38 2013-12-16 9:20:49

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation. To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

"E-24" message indicates

- The "E-24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E-24" message be activated, then depress the "Stop/Eco" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC32F604TCT
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2900 W
Microwave	1400 W
Grill (heating element)	1500 W
Convection (heating element)	Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H)	
Outside	523 x 506 x 309 mm
Oven cavity	373 x 370 x 233 mm
Volume	32 L
Weight	
Net	20.0 kg approx

MC32F604TCT_LI_DE68-04173C-02_EN.indd 39 2013-12-16 9:20:49

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
QATAR	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
ALGERIA	0800 100 100	www.samsung.com/n_africa
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

Code No.: DE68-04173C-02